CP1370E
CP1370EST

فرن الميكروويف

دليل المستخدم

Planet First 100% Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق مُعاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

العربية

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
للحصول على خدمة أكثر تكاملاً، الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

SAMSUNG

استخدام الدليل

نشكركم على شراء فرن ميكروويف SAMSUNG.
يتضمن "دليل المالك" إرشادات السلامة الهامة والمعلومات اللازمة لاستخدام فرن الميكروويف الجديد والاعتناء به.
قبل استخدام الفرن، اقرأ الإرشادات السلامة الهامة بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.
يتوفر دليل سريع داخل الغلاف الأمامي يوضح عمليات الطهي الأساسية لتوفير مزيد من الراحة لك.

معلومات السلامة

- الرجاء قراءة هذا الدليل بالكامل قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به في مكان آمن بالقرب من الجهاز للرجوع إليه في المستقبل.
- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل، كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.

الاحتياطات ورموز السلامة الهامة.

يتم استخدام الرموز التالية وفقًا لنص دليل المالك:

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة**.
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات**.
تنبيه	اتبع الاحتياطات الأساسية التالية التي تتعلق بالسلامة لتقليل مخاطر حدوث حريق أو انفجار أو صدمة كهربية أو إصابة جسدية عند استخدام فرن الميكروويف.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 2 10/10/2011 5:25:52 PM

يحظر القيام بهذا الإجراء.	
يحظر الفك.	
يحظر اللمس.	
اتبع التعليمات بدقة.	
افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.	
تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.	
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	
ملاحظة	
هام	

تحذير علامات تحذيرية هامة خاصة بالتركيب

يجب تركيب الجهاز بواسطة فني صيانة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب من قِبل الشركة المصنِّعة.
يُرجى الإطلاع على القسم "تركيب فرن الميكروويف".

قم بتوصيل سلك التيار الكهربي بمأخذ حائط مناسب أو أعلى واستخدم المأخذ لهذا الجهاز فقط. قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. ولا تستخدم وصلة تمديد.

- قد يؤدي عدم الالتزام بالإضافة إلى مشاركة مأخذ الحائط مع أجهزة أخرى أو تمديد سلك التيار الكهربي إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.
- لا تستخدم محوّل تيار كهربي. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

يجب تركيب الجهاز بواسطة فني صيانة مؤهل أو شركة صيانة.

- قد يؤدي عدم القيام بذلك بشكل صحيح إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق أو انفجار أو مشاكل بالجهاز أو إصابة.

ينبغي فصل الجهاز عن مورّد الطاقة بعد التركيب.
ويمكن قطع التيار الكهربي عن طريق فصل قابس التيار الكهربي أو إيقاف تشغيل المفتاح الموجود في السلك وفقًا لأنظمة التحكم في الأسلاك.

ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط ولا ينبغي استخدامه في الخزانة.

لا تقم بتركيب الجهاز بجانب السخان أو بجانب مواد قابلة للاشتعال.
لا تقم بتركيب الجهاز في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء (قطرات المطر).
لا تقم بتركيب الجهاز في مكان قد يتسرب فيه الغاز.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

لا ينبغي تركيب هذا المنتج في المركبات والسيارات الكبيرة وما إلى ذلك، إلخ.

يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي بشكل صحيح.
لا تقم بتوصيل الجهاز أرضيًا بأنبوبة غاز أو أنبوبة ماء بلاستيكية أو خط الهاتف.

- قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق أو انفجار أو مشاكل بالمنتج.
- لا تقم أبدًا بتوصيل سلك التيار الكهربي بالمقبس ما لم يكن موصلاً بطرف أرضي بشكل صحيح وتأكد أنه متوافق مع اللوائح المحلية والدولية.

تنبيه علامات التنبيه عند التركيب

ينبغي وضع الجهاز بحيث يكون قريبًا من مقبس التيار ويسهل توصيله.

- قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق بسبب تسرب الكهرباء.

قم بتركيب الجهاز على أرض مستوية وثابتة يمكنها تحمل وزنه.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث اهتزازات أو ضوضاء غير عادية أو مشاكل بالمنتج.

قم بتثبيت الجهاز مع الحفاظ على وجود مسافة مناسبة من الجدار.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى نشوب حريق بسبب السخونة الزائدة.

الحد الأدنى لارتفاع المسافة الخالية اللازمة فوق السطح العلوي للفرن.

تحذير علامات تحذيرية هامة خاصة بالكهرباء

قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالتراب أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.

- قم بفصل قابس التيار الكهربي. ثم نظفه بقطعة قماش جافة.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمأخذ الحائط في الاتجاه الصحيح بحيث يمتد على الأرض.

- إذا قمت بتوصيل قابس التيار الكهربي بالمأخذ في الاتجاه المعاكس فقد تتلف الأسلاك الكهربائية بداخل الكبل وقد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه.

لا تقم بثني التيار الكهربي أو ربطه.

لا تقم بربط التيار الكهربي علي شيء معدني أو تضع شيء ثقيل فوقه أو تضعه بين الأشياء أو تدفعه في الفراغ خلف الجهاز.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

لا تسحب سلك التيار الكهربي عند فصل قابس التيار الكهربي.

- قم بفصل قابس التيار الكهربي عن طريق الإمساك بالقابس.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

عند تلف الجهاز أو السلك. اتصل بأقرب مركز خدمة.

تنبيه علامات التنبيه الخاصة بالكهرباء

قم بفصل قابس التيار الكهربي عند عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة أو أثناء الرعد/البرق.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

تحذير علامات تحذيرية هامة خاصة بالاستخدام

عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسيل أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي. لا تلمس الجهاز أو سلك التيار الكهربي.

- لا تستخدم مروحة للتهوية.
- قد تحدث شرارة تؤدي إلى حدوث انفجار أو نشوب حريق.

توخ الحذر حتى لا يتلامس الباب أو السخان أو أي من الأجزاء الأخرى مع الجسم أثناء الطهي أو بعده مباشرة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 4 10/10/2011 5:25:53 PM

★ يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تأكد عند تحريك أجزاء التسخين من استخدام الأداة المخصصة لذلك مع ارتداء قفازات السلامة المرفقة مع المنتج. وتأكد من توزيع درجة الحرارة بشكل كاف (١٠ دقائق على الأقل بعد الشوي أو الطهي المجمع) بعد التشغيل.

استخدم "دومًا" قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة غير المقصودة بالحروق.

قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب : قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في إصابتك بحروق.

قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر "دومًا" لمدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق. اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية:

- اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- اتصل بالطبيب المعالج

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف. فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.

يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

تحذير: يجب جرح محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات طعام الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

تحذير: لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء الإرشادات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيدًا المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع". يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

يحظر استخدام الجهاز بواسطة أطفال أو أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بالإرشادات.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

⊘ لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية.

لا تقم بإطفاء الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.

- قد يتسبب توصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط مرة أخرى في حدوث شرارة مما قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

احتفظ بمواد التغليف بعيدًا عن أيدي الأطفال لأنها قد تكون خطرة.

- إذا وضع طفل كيسًا على رأسه فقد يؤدي ذلك إلى اختناقه.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 5 10/10/2011 5:25:53 PM

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو حروق أو إصابة.

لا تستخدم الأواني متعددة الأغراض مطلقًا مع الميكروويف أو وظيفة فك التجميد.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث شرارة أو نشوب حريق.

لا تستخدم هذا الجهاز لأغراض أخرى غير الطبخ.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى نشوب حريق.

قم بفتح الحاويات المغلقة (زجاجات الأطفال وزجاجات اللبن وغيرها) وقم بعمل فجوة باستخدام السكين في السلع الغذائية مثل الأصداف والمكسرات (البيض وحبات البندق وغيرها) قبل الطهي.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق أو إصابات نتيجة لفتح الآنية بشكل مفاجئ.

لا تلمس الجهاز من الداخل فور عملية الطهي. حيث تظل درجة حرارته عالية بعد التسخين لفترة طويلة أو تسخين كمية قليلة من الطعام.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق.

لا تستخدم ورق الألمونيوم أو مواد معدنية (مثل وعاء معدني أو الشوك وغيرها) أو أوعية بها زخارف ذهبية أو فضية.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث شرارة أو نشوب حريق.

لا تقم على الإطلاق بتسخين أواني بلاستيكية أو ورقية ولا تستخدمهم مع وظيفة الفرن.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى نشوب حريق.

توخ الحذر بحيث لا يتلامس الطعام مع السخان عند طهيه في الفرن.

- قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.

لا تفرط في تسخين الطعام.

- قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.

لا تقم بتسخين الطعام الملفوف بورق مثل ورق المجلات أو الجرائد.

- قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.

لا تقم باستخدام بخاخات أو مواد قابلة للاشتعال أو وضعها بجانب الفرن.

- قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق أو انفجار.

لا تقم بفتح الباب عند احتراق الطعام داخل المكان المخصص للطهي.

- إذا قمت بفتح الباب. سيتدفق الأكسجين وقد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.

لا تقم بإدخال أصابع أو مواد خارجية أو أشياء معدنية مثل الدبابيس أو الإبر في الأجزاء الداخلية والخارجية والفتحات. إذا تم إدخال المؤثرات الخارجية إلى أي من هذه الفتحات. فقم بفصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط واتصل بالمورد أو أقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو إصابة.

لا تقم أبدًا بملء الآنية حتى أعلاها واختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضًا الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.

لا تقم أبدًا بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها. حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.

يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.

لا تقم بوضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء. واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.

يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربي أو القابس الخاص به.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. يتم فصل التيار الكهربي عن الفرن تلقائيًا لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة دون عمل. يُفضَّل ترك كوب من الماء دائمًا داخل الفرن. سيمتص الماء طاقة الميكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.

إذا كان الجهاز قد غُمر بالماء فقم بقطع الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

إذا أصدر الجهاز ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، فقم بفصل قابس التيار الكهربي على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

لا تقم بمحاولة إصلاح الجهاز أو فكه أو تعديله بنفسك.

- في حالة دخول تيار فولت عالي إلى هيكل المنتج، فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.
- قد تتعرض لموجات كهرومغناطيسية.
- اتصل بأقرب مركز خدمة عندما يحتاج الجهاز إلى الصيانة.

تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

إذا دخل إلى الجهاز مواد غريبة مثل الماء، فقم بفصل قابس التيار الكهربي واتصل بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛

تنبيه علامات التنبيه الخاصة بالاستخدام

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛ ولا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية أو البلاستيكية.

السبب : قد يحدث ماسًا كهربيًا أو شرارة تتلف الفرن.

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها؛

تتطلب كميات الأطعمة القليلة وقتًا وحرارة أقل للطهي.
فإذا تركتها للوقت العادي، فقد تسخن أكثر من اللازم وتحترق.

قد تلاحظ صوت طقطقة أثناء التشغيل (خاصة أثناء إذابة تجميد الطعام داخل الفرن).

السبب : يصدر هذا الصوت عند تغيير مستوى الطاقة الكهربية الناتجة. وهو أمر عادي.

يجب عدم السماح "مطلقًا" للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. وينبغي عدم تركهم بالقرب منه دون مراقبة عند استخدامه. كذلك يجب عدم وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفاؤها فوق الفرن مباشرة.

يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

توخ الحذر من المشروبات أو الطعام فقد تكون شديدة الحرارة بعد التسخين.

- تأكد من أن الطعام بارد بدرجة كافية خاصة عند إطعام الأطفال.

توخ الحذر عند تسخين السوائل مثل الماء أو المشروبات الأخرى.

- تأكد من أن تقوم بالتقليب أثناء الطهي أو بعده.
- تجنب استخدام الآنية الملساء ذات العنق الضيق.
- اترك الآنية بعد التسخين لمدة ٣٠ ثانية على الأقل.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى فوران مفاجئ للمحتويات وحدوث حروق.

لا تمسك الطعام أو أي جزء منه أثناء أو فور عملية الطهي.

- استخدم قفازات الطهي لأنه قد يكون شديد الحرارة وقد يتسبب في تعرضك للحرق.
- إذا قمت بسحب الطبق الخزفي أو وعاء أو ذو أغراض متعددة إلى الخارج. فقد ينسكب الطعام مما قد يؤدي إلى حدوث حروق.

عند حدوث شرخ للسطح. قم بفصل التيار الكهربي عن الجهاز.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية.

لا تخدش زجاج باب الفرن بأداة حادة.

- قد يؤدي ذلك إلى تلف أو كسر الزجاج.

لا تقم بالوقوف أو وضع مواد فوق الجهاز (مثل الغسيل أو غطاء الفرن أو شموع مضاءة أو سجائر مشتعلة أو أطباق أو مواد كيميائية أو معدنية وغيرها).

- قد تعلق بالباب بعض المواد مثل القماش.
- قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق أو مشاكل بالمنتج أو إصابة.

لا تقم بتشغيل الجهاز بأيدٍ مبتلة.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية.

لا تقم برش مواد متطايرة مثل المبيد الحشري على سطح الجهاز.

- فعلاوة على أنه ضار بالإنسان. فقد يؤدي إلى صدمة كهربية أو نشوب حريق أو مشاكل بالمنتج.

لا تقم بالضغط على الباب بشكل زائد أو إغلاقه بعنف أو دفعه داخل الجهاز.

- قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالمنتج أو إصابة نظرًا لتسرب الموجات الكهربائية.
- لا تتعلق بالباب فقد يؤدي ذلك إلى وقوع المنتج وحدوث إصابة.
- إذا تلف الباب. فلا تستخدم الجهاز واتصل بأقرب مركز خدمة.

لا تقم بوضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر مثل الحوض أو سطح زجاجي.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث تلف بالحوض أو الزجاج.

لا تستخدم الجهاز إلا بعد إغلاق الباب.

- إذا قمت باستخدام الجهاز وهو متسخ بمواد خارجية مثل بقايا الطعام. فهذا قد يؤدي إلى حدوث مشاكل بالجهاز.

توخ الحذر عند نزع اللفافة عن الطعام الذي تم إخراجه من الجهاز.

- إذا كان الطعام ساخنًا فقد ينبعث البخار فجأة عند نزع اللفافة وقد يتسبب ذلك في حرق.

لا تقم بفصل الجهاز عن طريق سحب سلك التيار الكهربي. قم دائمًا بالإمساك بالقابس بإحكام واسحبه مباشرة من المقبس.

- قد يؤدي تلف السلك إلى حدوث دائرة قصر أو نشوب حريق و/أو صدمة كهربية.

لا تقم بوضع وجهك أو جسمك بالقرب من الجهاز عند الطهي أو عند فتح الباب بعد عملية الطهي.

- توخ الحذر بحيث لا يقترب الأطفال من الجهاز.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق ناجّة عن السخونة.

لا تقم بوضع الطعام أو مواد ثقيلة فوق الباب عند فتحه.

- قد يسقط الطعام أو المادة مما يؤدي إلى حدوث حروق أو إصابة.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 8 10/10/2011 5:25:53 PM

لا تقم بالتبريد المفاجئ للباب أو داخل الجهاز أو الطبق بواسطة صب مياه فوقهم أثناء أو فور عملية الطهي.

- قد يؤدي هذا إلى حدوث تلف بالجهاز. قد يؤدي البخار أو رذاذ الماء إلى حدوث حروق أو إصابة.

لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

تحذير علامات تحذيرية هامة لعملية التنظيف

لا تقم بتنظيف الجهاز بواسطة رش الماء مباشرة عليه.
ولا تستخدم البنزين أو الثنر أو الكحول لتنظيف الجهاز.

- فقد يؤدي ذلك إلى تغير لون الجهاز أو تشويهه أو تلفه أو حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

قبل عملية التنظيف أو الصيانة. قم بفصل الجهاز من مأخذ الحائط وقم بإزالة بقايا الطعام من الباب وحجيرة الطهي.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح. مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.

يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.

قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم في حالة تنظيف الفرن. لذا يراعى إبعاد الأطفال. (نموذج التنظيف فقط)

يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وينبغي تحديد أي من المواد المناسبة التي يُمكن تركها في الفرن أثناء تنظيفه. (نموذج التنظيف فقط)

تنبيه علامات التنبيه عند التنظيف

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

توخ الحذر. فقد تؤذي نفسك عند تنظيف الجهاز (من الخارج/الداخل).

- قد تؤذي نفسك عن طريق الأطراف الحادة الموجودة بالجهاز.

لا تنظيف الجهاز بالبخار.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدأ.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 9 10/10/2011 5:25:53 PM

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة.

يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM، حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة تردد لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام. أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 10 10/10/2011 5:25:53 PM

المحتويات

تركيب فرن الميكروويف ١٢

١٢ تركيب الفرن

ميزات الفرن ١٣

١٣ فحص المنتج وأجزائه
١٣ فحص لوحة التحكم
١٤ الأدوات الإضافية

قبل البدء في الاستخدام ١٦

١٦ ضبط الساعة

استخدام الفرن ١٨

١٨ استخدام وضع الحمل الحراري
١٩ استخدام وضع الشواية
٢٠ استخدام وضع الجمع بين الشواية والميكروويف
٢١ استخدام وضع الحمل الحراري والميكروويف
٢٢ استخدام وضع الطهي التلقائي
٢٨ استخدام وضع الطهي التلقائي بالبخار/التحمير
٣٤ استخدام وضع الطهي اليدوي بالبخار
٣٦ استخدام وضع الطهي اليدوي بالتحمير
٣٨ استخدام وضع الذاكرة
٣٩ استخدام وضع فك التجميد السريع
٤١ استخدام وضع حفظ الطعام دافئًا
٤٣ كيفية عمل فرن الميكروويف
٤٤ استخدام وضع الميكروويف
٦٣ إيقاف تشغيل صفارة التنبيه
٦٤ تأمين سلامة الطفل
٦٥ التسخين الأولي السريع للفرن

التنظيف والصيانة ٦٦

٦٦ تنظيف الفرن

استكشاف المشاكل وإصلاحها وكود الخطأ ٦٨

٦٨ تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه
٦٨ استكشاف المشاكل وإصلاحها
٦٩ أكواد الأخطاء

المواصفات الفنية ٧٠

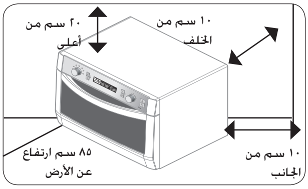
٧٠ المواصفات الفنية

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 11 10/10/2011 5:25:53 PM

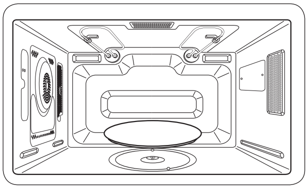
تركيب فرن الميكروويف

تركيب الفرن

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



- عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.



- قم بإزالة كافة مواد التغليف من داخل الفرن. وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

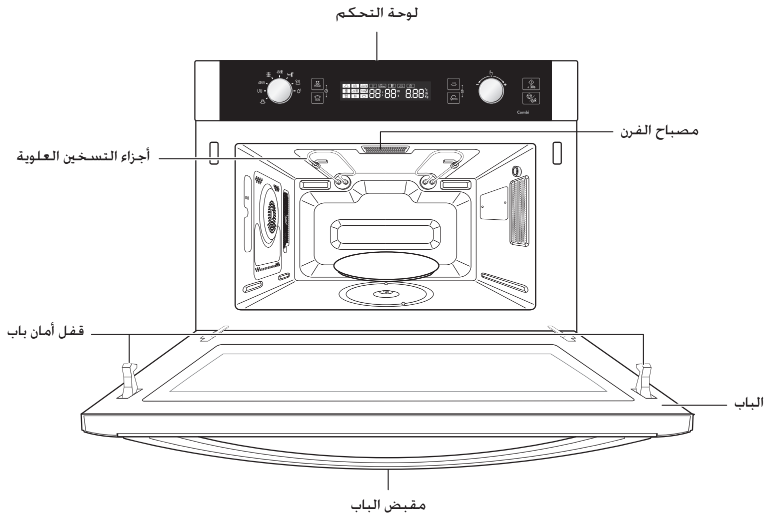
يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

- يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.
- يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

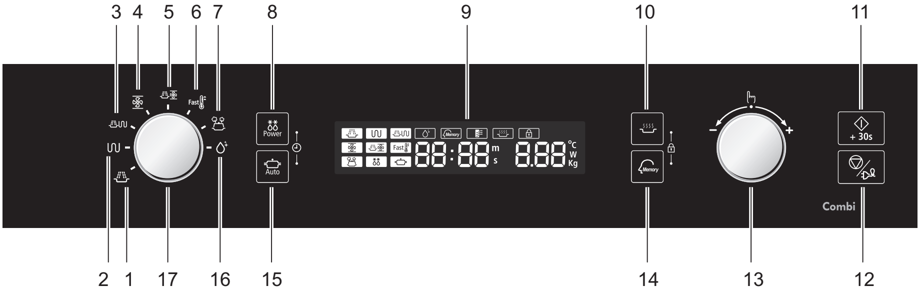
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 12 10/10/2011 5:25:54 PM

ميزات الفرن

فحص المنتج وأجزائه



فحص لوحة التحكم



١. وضع الميكروويف
٢. وضع الشواية
٣. وضع الميكروويف + الشواية
٤. وضع الحمل الحراري
٥. وضع الميكروويف + الحمل الحراري
٦. وضع التسخين السريع
٧. وضع الطهي بالبخار/التحمير الآلي
٨. وضع فك التجميد السريع
٩. شاشة العرض
١٠. زر الاحتفاظ بالدفء
١١. زر البدء
١٢. زر إيقاف/الإلغاء/توفير الطاقة
١٣. زر تحديد الوظائف المتعددة/الحد
١٤. زر الذاكرة
١٥. زر الطهي التلقائي
١٦. وضع التنظيف بالبخار
١٧. تحديد الوضع

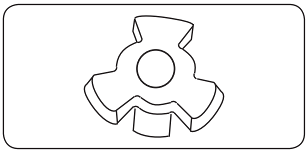
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 13 10/10/2011 5:25:56 PM

الأدوات الإضافية

يتم إرفاق الملحقات الآتية مع فرن الميكروويف:

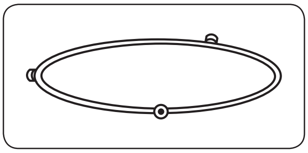
١. **أداة التدوير**. يتم وضعها بشكل صحيح فوق عمود الموتور المثبت في قاعدة الفرن.

- تعمل أداة التدوير على تدوير القرص الدوار.



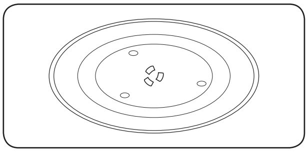
٢. **الحلقة الدوارة**. يتم وضعها في وسط الفرن.

- تحمل الحلقة الدوارة القرص الدوار.



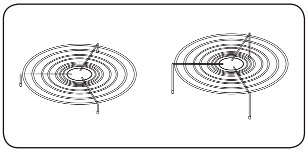
٣. **القرص الدوار**. يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

- يعتبر القرص الدوار هو السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



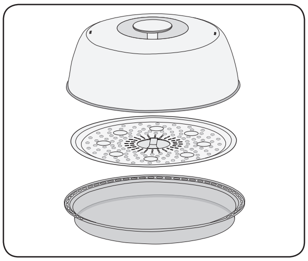
٤. **حاملان معدنيان** (الحامل العلوي، الحامل السفلي)، يتم وضعهما على القرص الدوار.

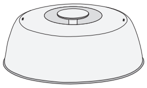
- يمكن استخدام الحاملين المعدنيين لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل.
- يمكن استخدام الحاملين المعدنيين في الشواء والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع.



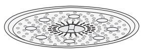
٥. **وحدة الطهي بالبخار/طبق التحمير**. يتم وضعهما على القرص الدوار.

- تستخدم وحدة الطهي بالبخار في الطهي بالبخار.
يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشواء. كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر والحلاة والبيتزا.

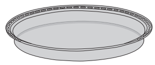




غطاء إستانلس

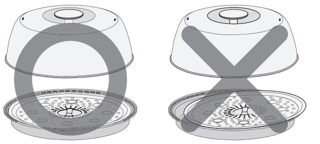


صينية الطهي بالبخار



طبق الطهي بالبخار/ طبق التحمير

تنبيه

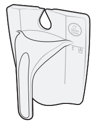


تنبيه!!

- لا تستخدم "وحدة الطهي بالبخار" هذه أبدًا مع منتج أو طراز مختلف.
 فقد يتسبب ذلك في نشوب حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يحظر استخدام "وحدة الطهي بالبخار" دون وجود ماء أو طعام بداخلها.
 وعند استخدام "وحدة الطهي بالبخار" هذه. صب ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كان مقدار الماء أقل من ٥٠٠ مللي. قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج. أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل "وحدة الطهي بالبخار" بعد الطهي. حيث إنه سيكون ساخن جدًا.
- يجب عدم استخدام "وحدة الطهي بالبخار" إلا في وضع "الطهي بالبخار/التحمير الآلي : S-1 إلى S-5" فقط.
- يجب عدم استخدام طبق التحمير إلا في وضع "الطهي التلقائي بالبخار/التحمير : C-1 إلى C-5" فقط.
- تأكد من أنك تثبيت الغطاء على "وحدة الطهي بالبخار" حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير.
 يتفتق البيض أو حبات الكستناء في حالة عدم وضع غطاء وطبق وحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

---

٧. **إناء ماء التنظيف**، يتم وضعه في الجانب الأيمن من الفرن.



CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 15 10/10/2011 5:25:58 PM

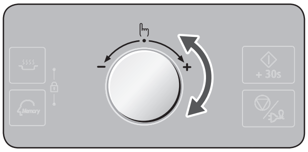
قبل البدء في الاستخدام

ضبط الساعة

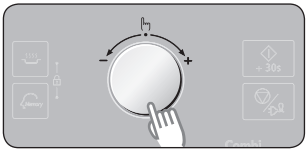
عند الإمداد بالكهرباء، يتم عرض الرقم "12:00" تلقائيًا على الشاشة. الرجاء ضبط الوقت الحالي.

ضبط الساعة

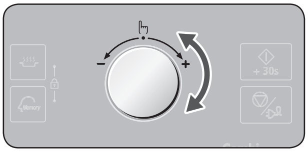
١. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الساعة.



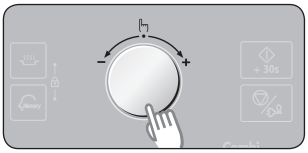
٢. اضغط زر **التحديد**. يبدأ الرقم "00" في الوميض.



٣. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الدقائق.

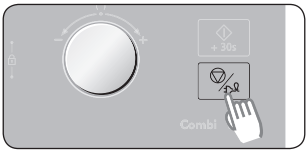


٤. اضغط زر **التحديد** مرة أخرى. يتم ضبط الساعة ذاتيًا خلال ٥ ثوانٍ.

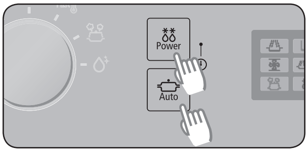


إعادة ضبط الساعة

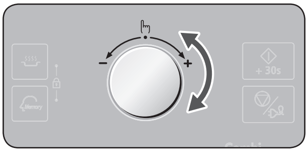
١. اضغط على زر **إيقاف/الإلغاء/توفير الطاقة**.



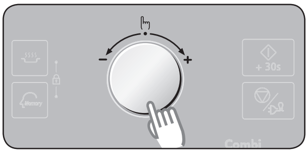
٢. اضغط على زر **Power** (**فك التجميد السريع**) و**Auto** (**الطهي التلقائي**) في نفس الوقت.



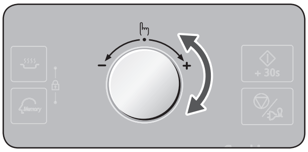
٣. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الساعة.



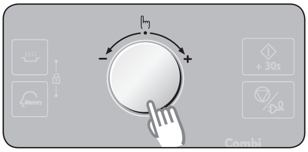
٤. اضغط زر **التحديد**.



٥. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط الدقائق.



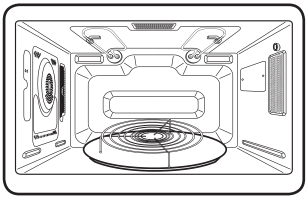
٦. اضغط زر **التحديد** مرة أخرى. يتم ضبط الساعة ذاتيًا خلال ٥ ثوانٍ.



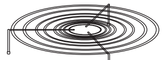
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 17 10/10/2011 5:25:59 PM

استخدام الفرن

استخدام وضع الحمل الحراري

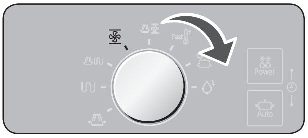


يتم تسخين الفرن باستخدام جزئي التسخين أعلى تجويف الفرن وجزء تسخين بالحمل الحراري، بينما تقوم المروحة الموجودة بجانب الفرن بتوزيع الهواء الساخن بشكل متساوٍ.

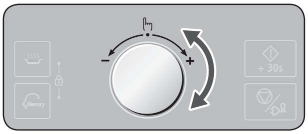


الحامل السفلي

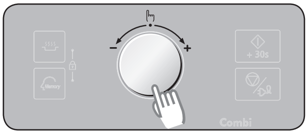
إعداد ( ) الحمل الحراري



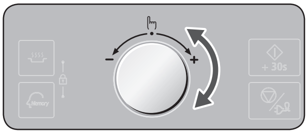
١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى موضع وضع **الحمل الحراري**.



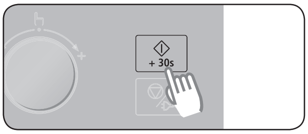
٢. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط درجة الحرارة المطلوبة. (درجة الحرارة الافتراضية : ١٨٠ درجة مئوية)



٣. اضغط على زر **التحديد** لتعيين درجة الحرارة المطلوبة. (ما بين ٤٠ إلى ٢٣٠ درجة مئوية)



٤. قم بضبط مدة الطهي بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**. (الحد الأقصى ١٠ ساعات)



٥. اضغط على زر **البدء**.

- يومض مؤشر درجة الحرارة (درجة مئوية) على الشاشة ويصدر ٤ تنبيهات عند الوصول إلى درجة الحرارة.

أثناء الطهي، تتاح وظيفتي **مدة الطهي** و **درجة الحرارة** لتغيير الإعداد.

- مدة الطهي: قم فقط بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
- درجة الحرارة: اضغط على زر **التحديد** وقم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

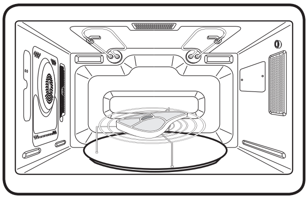
في إعدادات وضع "الحمل الحراري". يتم إيقاف تشغيل أجزاء التسخين بالبخار العلوية و"الحمل الحراري" وتشغيلها أثناء الطهي لتنظيم درجة الحرارة.

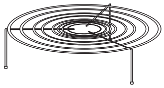
هام

١. استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
٢. عند استخدام وضع "الحمل الحراري"، تأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٣٠ درجة مئوية.

استخدام وضع الشواية

يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية. (الوضع الأفقي) لاستخدام الشواية، افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



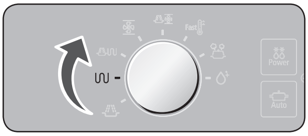


الحامل العلوي

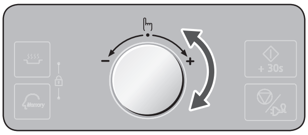
إعداد ( ) الشواية

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف.

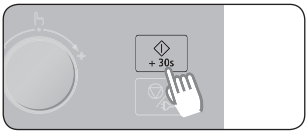
١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى موضع وضع **الشواية**.



٢. قم بضبط مدة الطهي بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
(الحد الأقصى لمدة الطهي ٩٠ دقيقة.)



٣. اضغط على زر **البدء**.



هام

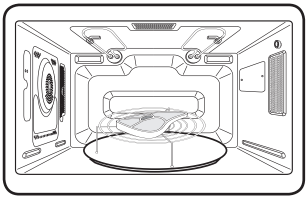
١. استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
٢. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

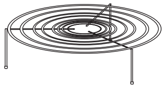
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 19 10/10/2011 5:26:02 PM

استخدام وضع الجمع بين الشواية والميكروويف

يتم تسخين الطعام باستخدام أجزاء التسخين العلوية بالإضافة إلى دورة طاقة الميكروويف.

لاستخدام الشواية، افتح الباب وضع الطعام على الحامل.

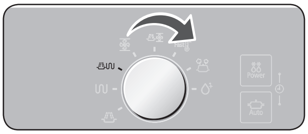




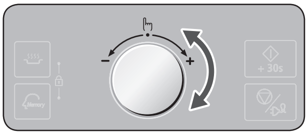
الحامل العلوي

إعداد وضع ( ) الجمع بين الشواية والميكروويف

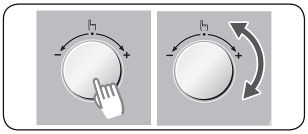
يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.



١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى موضع وضع **الشواية والميكروويف**.

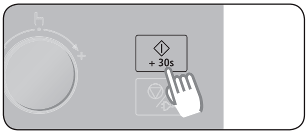


٢. قم بضبط مدة الطهي بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
(الحد الأقصى لمدة الطهي ٩٠ دقيقة.)



٣. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة؛ اضغط زر **المحدد** ثم حدد مستوى طاقة ملائم عن طريق تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

- درجة الحرارة الافتراضية : ٦٠٠ واط
- ٦٠٠ و٤٥٠ و٣٠٠ و١٨٠ و١٠٠ واط



٤. اضغط على زر **البدء**.

النتيجة: عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يمكنك تغيير مدة الطهي ومستوى الطاقة أثناء الطهي.

- مدة الطهي: قم فقط بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
- مستوى الطاقة : اضغط على زر **التحديد** وقم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

هام

١. استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.

٢. استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جدًا.

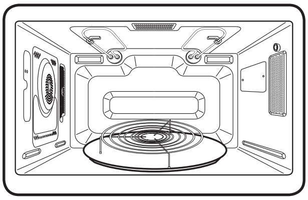
٣. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

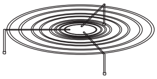
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 20 10/10/2011 5:26:03 PM

استخدام وضع الحمل الحراري والميكروويف

يتم تسخين الطعام باستخدام "الشي المزدوج" وجزء التسخين بالحمل الحراري، بالإضافة إلى دورة طاقة ميكروويف. بينما تقوم المروحة الموجودة على جانب الفرن بتوزيع الهواء الساخن بشكل متساوٍ.

يتم وضع حامل سفلي على القرص الدوار.

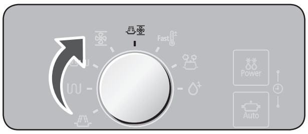




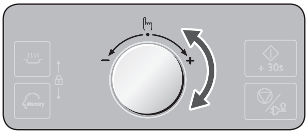
الحامل السفلي

إعداد وضع ( ) الجمع بين الحمل الحراري والميكروويف

١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى موضع وضع **الجمع بين الحمل الحراري والميكروويف**.

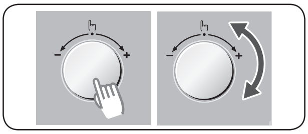


٢. قم بضبط مدة الطهي بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**. (الحد الأقصى لمدة الطهي ٩٠ دقيقة.)



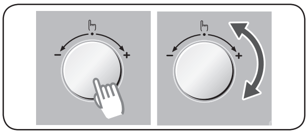
٣. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة؛ اضغط زر **الحد** ثم حدد مستوى طاقة ملائم عن طريق تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

- درجة الحرارة الافتراضية : ٦٠٠ واط
- ٦٠٠ و٤٥٠ و٣٠٠ و١٨٠ و١٠٠ واط

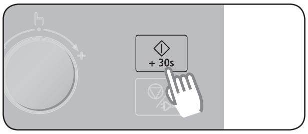


٤. إذا كنت ترغب في تغيير درجة الحرارة؛ اضغط زر **الحد** ثم حدد درجة حرارة ملائمة عن طريق تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**. (٤٠ إلى ٢١٠ درجة مئوية)

- درجة الحرارة الافتراضية : ١٨٠ درجة مئوية
- ٤٠ إلى ٢١٠ درجة مئوية



٥. اضغط على زر **البدء**.



النتيجة: عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يمكنك تغيير مدة الطهي ومستوى الطاقة أثناء الطهي.

- مدة الطهي: قم فقط بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
- مستوى الطاقة : اضغط على زر **التحديد** وقم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
- درجة الحرارة : اضغط على زر **التحديد** وقم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 21 10/10/2011 5:26:03 PM

هام

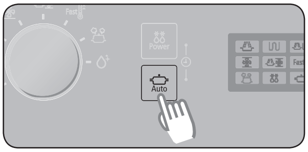
١. استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
٢. استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن. إذ أنها تكون ساخنة جدًا.
٣. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

استخدام وضع الطهي التلقائي

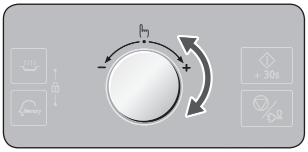
تتضمن/توفر وظائف الطهي التلقائي العشرين أوقات طهي مبرمجة مسبقًا.

فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

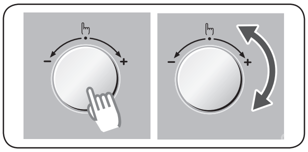
يمكنك ضبط وضع الطهي التلقائي من خلال تدوير قرص "تحديد الوظائف المتعددة". (١-٢٠)



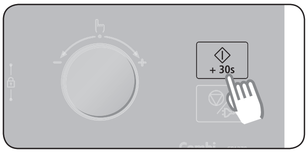
١. اضغط على الزر **الطهي التلقائي**.



٢. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه من خلال تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**. (١-٢٠)



٣. إذا كنت ترغب في تغيير الكمية؛ اضغط على زر **التحديد**. ثم حدد الكمية من خلال تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.



٤. اضغط على زر **البدء**.

النتيجة: يبدأ الطهي التلقائي. عند إتمام الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة لكل دقيقة.

ميزات الطهي التلقائي

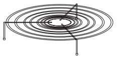
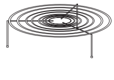
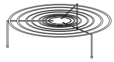
يوضح الجدول الآتي البرامج العشرين المتضمنة بالوظيفة الطهي التلقائي. ويحتوي الجدول على الكميات وفترات الانتظار بعد الطهي والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تمّ برمجة مدد الطهي ومستويات الطاقة مسبقاً من أجل راحتك.

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

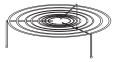
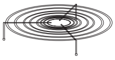
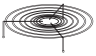
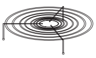
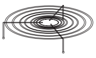
الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	الأداة الإضافية	التوصيات
١	**المشروبات** القهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة) 	٠,٢٥ (كوب واحد) ٠,٥ (كوبان)	١-٢	طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف	صب السائل في كوبين خزفيين وقم بتسخينهما بدون غطاء. ضع كوبًا في المنتصف وكوبين بشكل متقابل في منطقة الحلقة الدوارة على القرص الدوار. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلّب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
٢	**وجبة رئيسية** (مثلجة) 	٠,٣-٠,٣٥ ٠,٤-٠,٤٥	٣	طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف	ضع الوجبة في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع الطبق في منتصف القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٣	**وجبة جاهزة مجمدة** (-١٨ درجة مئوية) 	٠,٣-٠,٣٥ ٠,٤-٠,٤٥	٣-٤	طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف	اثقب غطاء الوجبة الجاهزة المثلجة. ضع الوجبة في منتصف القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).

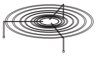
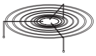
الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	الأداة الإضافية	التوصيات
٤	**الحساء/الصلصة** (مثلجة)	٠,٢-٠,٢٥ ٠,٤-٠,٤٥	٢-٣	طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف	صب اليخني في طبق خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. ضع الحساء في منتصف القرص الدوار. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
٥	**اليخني** (مثلجة)	٠,٢-٠,٢٥ ٠,٤-٠,٤٥	٢-٣	طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف	صب اليخني في طبق خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. ضع الحساء في منتصف القرص الدوار. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
٦	**الخضراوات الطازجة**	٠,٣-٠,٣٥ ٠,٥-٠,٥٥	١-٢	طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أجزاء متساوية الحجم. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي من الماء (٣ ملاعق كبيرة). ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي.
٧	**البطاطس المقشورة**	٠,٥-٠,٥٥ ٠,٧-٠,٧٥	٢-٣	طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف	زن البطاطس بعد تقشيرها وغسلها وقم بتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ إلى ٦٠ مللي (٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) من الماء. ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 24 10/10/2011 5:26:05 PM

الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	الأداة الإضافية	التوصيات
٨	**البطاطس المشوية**	٠,٢-٠,٤ ٠,٨-١,٠	٣-٥		اغسل البطاطس ونظفها بالماء واثقب سطحها بالشوكة. امسحها بزيت الزيتون والتوابل. ضع البطاطس، حوالي ٢٠٠ جم جنبًا إلى جنب على الحامل السفلي.
٩	**الأرز الأبيض**	٠,٢٥ ٠,٣٥	٥-١٠	طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف	زن كمية من الأرز الأبيض المسلوق وأضف ضعف الكمية من الماء البارد. على سبيل المثال: عند طهي ٠,٢٥ كجم من الأرز. أضف نصف لتر من الماء البارد. استخدم وعاء زجاجي من البايركس له غطاء. ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء.
١٠	**شرائح اللحم البقري**	٠,٣-٠,٦ ٠,٦-٠,٨	-		ضع شرائح اللحم البقري جنبًا إلى جنب على الحامل العلوي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي. الإعداد الأول مخصص لشرائح اللحم البقري الرفيعة. والإعداد الثاني للشرائح السميكة.
١١	**قطع الدجاج**	٠,٥-٠,٦ ١,١-١,٢	٢		امسح قطع الدجاج المثلجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع الناحية التي بها جلد لأسفل على الحامل العلوي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 25 10/10/2011 5:26:05 PM

الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	الأداة الإضافية	التوصيات
١٢	**الأسماك المشوية**	٠,٦-٠,٥ ٠,٨-٠,٧	٣		امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في الاتجاه عكسي على الحامل العلوي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي.
١٣	**الدجاج المشوي**	١,٣-١,٢ ١,٥-١,٤ ١,٧-١,٦	٥		امسح الدجاج المثلج بقليل من الزيت والتوابل. ضع جزء الصدر لأسفل، في منتصف الحامل السفلي. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي.
١٤	**اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي**	١,٢-١,٠ ١,٥-١,٣	١٠-٥		امسح اللحم البقري / الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط. يجب إضافة الملح بعد الشي). ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة. بعد أن يتم الشي وأثناء وقت الانتظار، يجب لف اللحم في ورق الألمونيوم.
١٥	**البيتزا الصغيرة المجمدة** (-١٨ درجة مئوية)	٠,٢-٠,١ ٠,٤-٠,٣	-		ضع شرائح البيتزا الصغيرة المجمدة على شكل دائرة على الحامل السفلي.
١٦	**اللازانيا المجمدة** (-١٨ درجة مئوية)	٠,٥-٠,٤ ١,٠-٠,٩	٤-٣	طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف 	ضع اللازانيا المجمدة في طبق مناسب الحجم من البايركس أو طبق خزفي. ضع الطبق على الحامل السفلي.

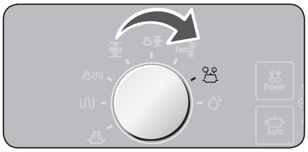
الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	الأداة الإضافية	التوصيات
١٧	**أرغفة الخبز المجمدة** (-١٨ درجة مئوية)	٠,١-٠,٢ ٠,٣-٠,٤	٣-٥		ضع أرغفة الخبز المجمد على شكل دائرة على الحامل السفلي.
١٨	**الكيك المجمد** (-١٨ درجة مئوية)	٠,٤-٠,٦ ١,٠-١,٢	٥-٢٥		ضع الكيك المجمّد في المنتصف بحيث تكون القطع جنبًا إلى جنب على الحامل السفلي. باستخدام الحمل الحراري تصبح قطع الكيك دافئة وهشة. يعتبر هذا البرنامج مناسبًا لأنواع الكيك المستديرة وقطع الكيك، مثل كيك الفواكه المغطى بالمكسرات أو الكيك الإسفنجي وكيك البرتقال. ولكنه غير مناسب لخبز الكيك المحشو بالكريمة والكيك المغطى بالشوكولاتة.
١٩	**الكيك**	٠,٧-٠,٨	٥-١٠		ضع العجينة في طبق معدني مستطيل مناسب الحجم. ضع الطبق على الحامل السفلي. يعد هذا البرنامج مناسبًا للكيك المصنوع من الزبد مثل كيك الليمون والكيك المحشو بالبندق وكيك المارابل.
٢٠	**قطع المافن**	٠,٣-٠,٤	٥		نوصي بتسخين الفرن مسبقًا إلى درجة ١٨٠ مئوية باستخدام وظيفة التسخين السريع. ضع عجينة المافن في الطبق المعدني الخاص بالمافن. يناسب ٦ قطع مافن. ضع الطبق في وسط الحامل السفلي.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 27 10/10/2011 5:26:07 PM

استخدام وضع الطهي التلقائي بالبخار/التحمير

توفر ميزة "الطهي التلقائي بالبخار/التحمير" أوقات طهي مبرمجة مسبقًا. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

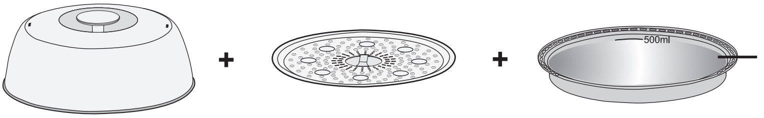
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. قم بتدوير قرص "تحديد الوضع" إلى موضع الوضع **الطهي التلقائي بالبخار/التحمير**.

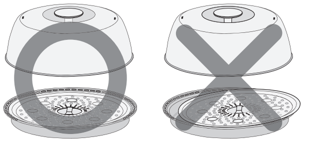
استخدام الوضع والإناء

١. الطهي التلقائي بالبخار: S-1 إلى S-5

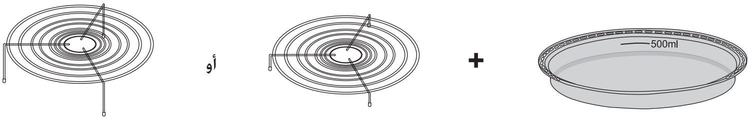


طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير　　صينية الطهي بالبخار　　غطاء إستنلس

تنبيه

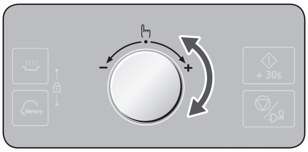


٢. الطهي التلقائي بالتحمير: C-1 إلى C-5

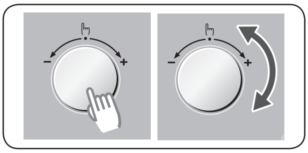


طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير　　الحامل السفلي　　الحامل العلوي

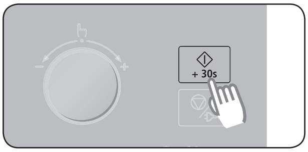
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 28　　10/10/2011 5:26:09 PM



٢. حدد نوع الطعام عن طريق تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
- الطهي التلقائي بالبخار: S-1 إلى S-5
- الطهي التلقائي بالتحمير : C-1 إلى C-5



٣. إذا كنت ترغب في تغيير الكمية؛ اضغط على الزر **تحديد**. ثم حدد الكمية من خلال تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.



٤. اضغط على زر **البدء**.

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقًا الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

تنبيه!!

- لا تستخدم "وحدة الطهي بالبخار" هذه أبدًا مع منتج أو طراز مختلف. فقد يتسبب ذلك في نشوب حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يحظر استخدام "وحدة الطهي بالبخار" دون وجود ماء أو طعام بداخلها.

وعند استخدام "وحدة الطهي بالبخار" هذه. صب ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كان مقدار الماء أقل من ٥٠٠ مللي. قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج. أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.

- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل "وحدة الطهي بالبخار" بعد الطهي، حيث إنه سيكون ساخن جدًا.
- يجب عدم استخدام "وحدة الطهي بالبخار" إلا في وضع "الطهي بالبخار/التحمير الآلي : S-1 إلى S-5" فقط.
- يجب عدم استخدام طبق التحمير إلا في وضع "الطهي التلقائي بالبخار/التحمير : C-1 إلى C-5" فقط.
- تأكد أنك من تثبيت الغطاء على "وحدة الطهي بالبخار" حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير. يتفتق البيض أو حبات الكستناء في حالة عدم وضع غطاء وطبق وحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

كيفية تنظيف طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير

نظف طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير بماء دافئ وصابون سائل واشطفه بماء نظيف.

لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العلوية من الطبق للتلف.

الرجاء ملاحظة

يحظر تنظيف طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير في غسالة الأطباق.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 29 10/10/2011 5:26:10 PM

ميزات الطهي التلقائي بالبخار/التحمير

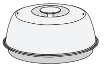
يوضح الجدول الآتي خمسة برامج للطهي التلقائي بالبخار وخمسة برامج للطهي بالتحمير. ويحتوي الجدول على الكميات وفترات الانتظار بعد الطهي والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.
تمت برمجة مدد الطهي ومستويات الطاقة مسبقاً من أجل راحتك.

يمكن فقط استخدام هذه البرامج معاً مع طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير. يمكن استخدام البرامج من S-1 إلى S-5 مع وحدة الطهي بالبخار. واستخدام البرامج من C-1 إلى C-5 مع طبق التحمير (طبق وحدة الطهي بالبخار) فقط.

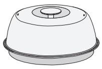
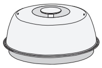
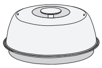
وفيما يتعلق **ببرامج الطهي بالبخار** (S 1-5)، فإن مدة الطهي تعتمد على حجم الطعام وسمكه ونوعه. تعد هذه البرامج مناسبة للطعام متوسط الحجم أو قطع الطعام. عند طهي شرائح سميكة أو قطع كبيرة الحجم من الطعام، احتفظ بها مغطاة واتركها لمدة من دقيقتين إلى ٥ دقائق بعد الطهي.
عند طهي شرائح رفيعة جدًا من الطعام، أو خضراوات للطهي ناعمة. ننصح بإيقاف عملية الطهي التلقائي قبل انتهاء الوقت بمقدار دقيقتين إلى ٣ دقائق بالضغط على زر الإيقاف.

يوضح الجدول الآتي خمسة برامج **للطهي التلقائي بالتحمير**.(C 1-5)
ويحتوي الجدول على الكميات وفترات الانتظار بعد الطهي والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.
تمت برمجة مدد الطهي ومستويات الطاقة مسبقاً من أجل راحتك.
عند استخدام البرامج من ١ إلى ٣، فلن تحتاج إلى تسخين طبق التحمير مسبقًا. أما قبل استخدام البرنامجين ٤ و٥ فنرجوا منكم اتباع نصائح التسخين المسبق الواردة بالجدول.

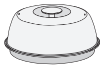
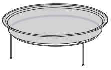
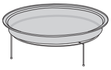
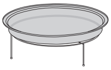
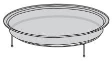
قم دائمًا بوضع طبق التحمير والحامل في منتصف الفرن.
استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	الأداة الإضافية	التوصيات
S-1	**الخضراوات المقطعة إلى شرائح**	٠,٥-٠,٢	-	 أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اغسل الخضراوات ونظفها ثم قطعها إلى شرائح أو إلى قطع متساوية الحجم. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. قم بإدخال صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار وأضف الخضراوات وقم بتغطيتها بالغطاء الإستنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الخضراوات المقطعة إلى قطع متوسطة الحجم مثل البروكلي والقرنبيط والجزر المقطع إلى شرائح.

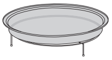
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 30 10/10/2011 5:26:10 PM

الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	الأداة الإضافية	التوصيات
S-2	**الخضراوات الكاملة**	٠,٨-٠,٢	-	 أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اغسل الخضراوات ونظفها بالماء. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. قم بإدخال صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار وأضف الخضراوات وقم بتغطيتها بالغطاء الإستانلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الخضراوات الكاملة مثل الذرة. والخرشوف والقرنبيط الكامل والبطاطس الصغيرة والكرنب المقطع إلى أرباع.
S-3	**شرائح السمك الفيليه**	٠,٦-٠,١	-	 أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اغسل شرائح السمك الفيليه ونظفها بالماء. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. أدخل صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار. وأضف شرائح السمك جنبًا إلى جنب. يمكنك إضافة الملح والأعشاب ومن ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من عصير الليمون. قم بتغطيتها بالغطاء الإستانلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج شرائح السمك الفيليه مثل السمك الأحمر اللون والبولق والقد.
S-4	**البيض المسلوق**	٠,٥-٠,١	٢-١	 أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد	صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. أدخل صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار. اثقب عدد ٣ إلى ٨ بيضات طازجة كل منها حوالي ٦٠ جرام (متوسطة الحجم) وضعها في التجويفات الصغيرة للصينية. قم بالتغطية بواسطة الغطاء الاستانلس وضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. بعد طهيها بالبخار اتركها لمدة من دقيقتين إلى ٥ دقائق.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 31 10/10/2011 5:26:11 PM

الكود	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	الأداة الإضافية	التوصيات
S-5	مكعبات البطاطس	٠,١-٠,٥	١-٢	 أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اشطف البطاطس وقم بتقشيرها. قطّع البطاطس إلى مكعبات ذات أحجام متساوية. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. قم بإدخال صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار ووزع مكعبات البطاطس على الصينية وقم بتغطيتها بالغطاء الإستانلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار.
C-1	البيتزا المجمدة	٠,٢-٠,٣ ٠,٣-٠,٤ ٠,٤-٠,٥	-		ضع البيتزا على طبق التحمير على الحامل العلوي في منتصف القرص الدوار.
C-2	شرائح بطاطس مجمدة في الفرن	٠,٢-٠,٣ ٠,٣-٠,٤	-		وزع شرائح البطاطس على طبق التحمير على الحامل العلوي في منتصف القرص الدوار. قلب الشرائح بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي.
C-3	قطع البطاطس	٠,٢-٠,٣ ٠,٣-٠,٤	١-٢		قطّع البطاطس إلى قطع أو مكعبات. أضف إليها زيت الزيتون والملح والتوابل. ضع قطع البطاطس بشكل منتظم على طبق التحمير على الحامل العلوي في منتصف القرص الدوار. قلب القطع بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي.
C-4	فطائر الكيش	٠,٤-٠,٦ ٠,٦-٠,٨	٥-١٠		سخن طبق التحمير بدرجة ٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق على القرص الدوار. أضف عجينة الكيش والحشو. ضعها على الحامل السفلي في منتصف القرص الدوار. اضغط على زر "البدء" لمتابعة عملية الطهي.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 32 10/10/2011 5:26:12 PM

التوصيات	الأداة الإضافية	مدة الانتظار (دقيقة)	الكمية المقدمة (كجم)	الطعام	الكود
سخن طبق التحمير بدرجة ٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣ دقائق على القرص الدوار. أضف الكعك والبسكويت وضعهما على الحامل السفلي في منتصف القرص الدوار. الإعداد الأول مخصص لقطع البسكويت الرفيعة (٣ إلى ٥ ملل)، والإعداد الثاني لقطع البسكويت السميكة (٥ إلى ٧ ملل).		٢-٥	٠,١-٠,١٥ ٠,٢-٠,٢٥	**الكعك/ البسكويت**	C-5

استخدام وضع الطهي اليدوي بالبخار

باستخدام وحدة الطهي بالبخار، لا يمكنك فقط طهي الطعام تلقائيًا بالبخار، بل يمكنك أيضًا الطهي يدويًا بالبخار بالرجوع إلى جدول الطهي اليدوي بالبخار الموجود في صفحة ٥٠ إلى ٥١.

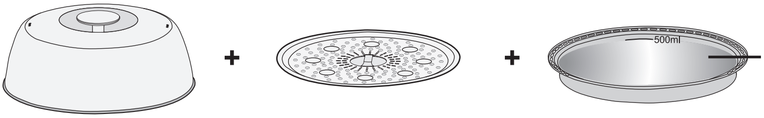
يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام يدويًا بالبخار.

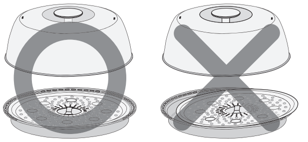
تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

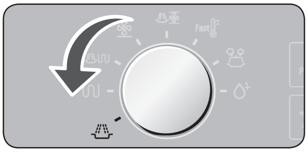
ضع وحدة الطهي بالبخار (مع الطعام) أولاً في وسط القرص الدوار.

ثم أغلق الباب.

استخدام الوعاء



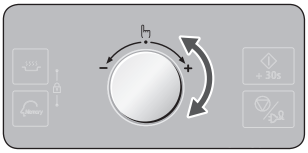




١. قم بتدوير قرص تحديد الوضع إلى موضع وضع **الميكروويف**.

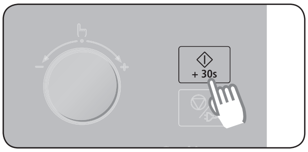
النتيجة: يظهر المؤشر "٩٠٠ واط" (طاقة الطهي القصوى): حدد مستوى الطاقة الملائم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** مرة أخرى حتى يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالواط.

عين مستوى الطاقة (٩٠٠ واط) المذكور في دليل الطهي اليدوي بالبخار الوارد في صفحة ٥٠ إلى ٥١.



٢. حدد مدة الطهي بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** على النحو المطلوب.

عين مدة الطهي بالرجوع إلى مدة الطهي المذكورة في "دليل الطهي اليدوي بالبخار" في صفحة ٥٠ إلى ٥١.



٣. اضغط على زر **البدء**.

النتيجة: يضيئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.

- تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
- يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٤ مرات (مرة كل دقيقة).
- يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

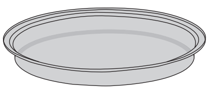
تنبيه!!

- لا تستخدم "وحدة الطهي بالبخار" هذه أبدًا مع منتج أو طراز مختلف. فقد يتسبب ذلك في نشوب حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يحظر استخدام "وحدة الطهي بالبخار" دون وجود ماء أو طعام بداخلها. وعند استخدام "وحدة الطهي بالبخار" هذه، صب ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كان مقدار الماء أقل من ٥٠٠ مللي، قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج، أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل "وحدة الطهي بالبخار" بعد الطهي، حيث إنه سيكون ساخن جدًا.
- تأكد أنك من تثبيت الغطاء على "وحدة الطهي بالبخار" حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير. يتفتق البيض أو حبات الكستناء في حالة عدم وضع غطاء وطبق وحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

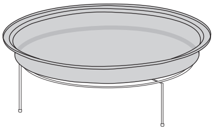
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 35 10/10/2011 5:26:14 PM

استخدام وضع الطهي اليدوي بالتحمير

يحدث عادة عند الطهي في فرن الميكروويف. باستخدام الشواية أو وضع الميكروويف في الأفران التي تجمع بين الشواية والطريقة العادية للطهي، أن يكون الجزء السفلي من المعجنات والبيتزا طري وندي. يساعدك طبق التحمير على إكساب الطعام المطهي المظهر الهش. يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق. وغيرها من الأصناف.



طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير على القرص الدوار



طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير + الحامل العلوي

١. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. كما ذكرنا أعلاه.

قبل استخدام طبق التحمير. قم بتسخينه عن طريق تحديد وضع الجمع لمدة تتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق:

- استخدام الطهي بالطريقة العادية (١٨٠ درجة مئوية) وأشعة الميكروويف معًا. (مستوى الطاقة ٦٠٠ واط).
- استخدام الشواية والميكروويف معًا (مستوى الطاقة ٦٠٠ واط).

استخدم القفازات دوماً حيث يكون طبق التحمير ساخناً للغاية.

---

٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة. مثل اللحم والبيض. وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

- الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش. يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.
- استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.

---

٣. ضع الطعام في طبق التحمير.

- لا تضع أي أدوات غير مقاومة للحرارة في طبق التحمير (الأواني البلاستيكية على سبيل المثال).

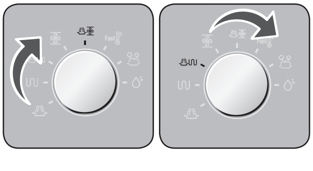
---

٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

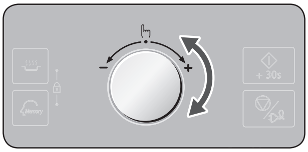
- يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.

---

٥. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى موضع وضع الجمع (الشواية أو الحمل الحراري).

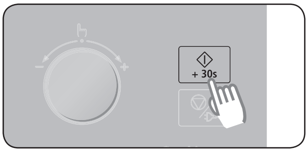


CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 36 10/10/2011 5:26:14 PM



٦. حدد مدة الطهي بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** على النحو المطلوب.

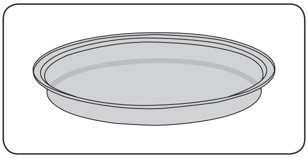
عين مدة الطهي بالرجوع إلى مدة الطهي المذكورة في "دليل الطهي اليدوي بالتحمير" في صفحة ٦٠.



٧. اضغط على زر **البدء**.

النتيجة: عند إتمام الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

كيفية تنظيف طبق التحمير



قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

ولا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العلوية من الطبق للتلف.

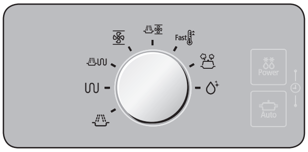
يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 37 10/10/2011 5:26:15 PM

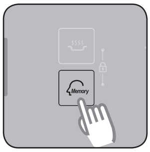
استخدام وضع الذاكرة

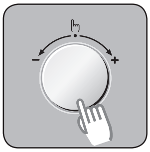
يمكنك حفظ وصفات الطهي المفضلة للاستخدام لاحقًا.

لحفظ وصفة إلى الذاكرة:



١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** لتحديد وضع. ثم أدخل الخطوات المطلوبة قبل الضغط على زر **البدء**. (لا تضغط على زر **البدء** بعد. (لمعرفة كيفية الإدخال، راجع صفحات التطبيق الخاصة بكل وظيفة على حدة.)





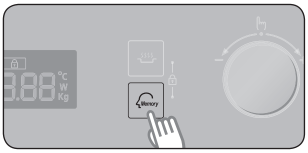
٢. بعد الانتهاء من الإدخال، اضغط الزر **ذاكرة** لتحديد رقم الذاكرة (من ١ إلى ٣). ثم اضغط زر **التحديد**.

النتيجة

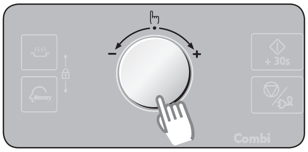
١. سيتم حفظ الإدخال بسماع تنبيه لمدة ثانية واحدة.
٢. عند الانتهاء، ستعود إلى الوضع المحدد.

- يمكنك حفظ ما يصل إلى ثلاث وصفات إلى الذاكرة وإضافتهم أو تغييرهم في أي وقت لاحقًا.
- في حالة وميض رقم ذاكرة محدد، فهذا يشير إلى عدم وجود وصفة مخزنة على هذا الرقم. بينما تشير العلامة الثابتة إلى أن الرقم يحتوي على وصفة مخزنة.
- في حالة فصل سلك التيار الكهربي، يتم مسح الإدخالات.

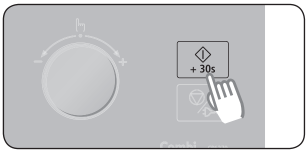
لتشغيل وصفة محفوظة على الذاكرة:



١. اضغط الزر **ذاكرة** لتحديد رقم ذاكرة (١-٣).



٢. اضغط زر **التحديد**.



٣. اضغط على زر **البدء**.

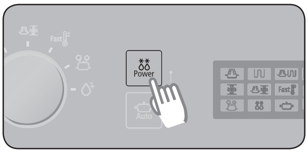
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 38 10/10/2011 5:26:16 PM

استخدام وضع فك التجميد السريع

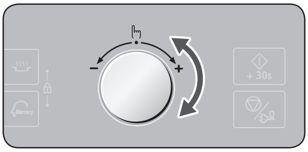
إعداد وضع فك التجميد السريع

يمكن الاختيار من بين خمس إعدادات مبرمجة مسبقًا بالميكروويف لفك تجميد الأطعمة. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. حدد الإعداد واضبط الوزن لبدء عملية فك التجميد.

افتح الباب. ضع الطعام المجمد في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

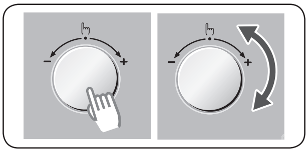


١. اضغط على الزر **فك التجميد السريع**.

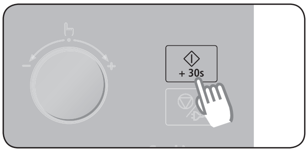


٢. حدد نوع الطعام الذي تقوم بطهيه من خلال تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**. (١-٥)

راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقًا.



٣. إذا كنت ترغب في تغيير الكمية؛ اضغط على زر **التحديد**. ثم حدد الكمية من خلال تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.



٤. اضغط على زر **البدء** لبدء عملية الطهي.

النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام. بعد تقليب الطعام، اضغط على زر "البدء" مرة أخرى.

هام :

- استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.
- يمكنك أيضًا فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة الميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع القسم الذي يحمل العنوان "فك التجميد" الموجود من الصفحة ٥٦ إلى ٥٧ للحصول على المزيد من التفاصيل.

دليل برامج فك التجميد السريع

يبين الجدول التالي ٥ برامج لفك التجميد السريع والكميات المراد طهيها ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة لكل منها. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 39 10/10/2011 5:26:16 PM

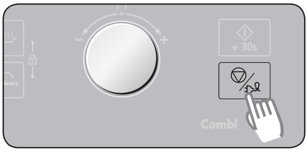
ضع اللحوم والدواجن والأسماك والخضراوات على طبق زجاجي أو خزفي مسطح على القرص الدوار. (راجع صفحة ٣٩ للحصول على المعلومات بشكل صحيح)

الرقم	طعام مجمد (-١٨ درجة مئوية)	الكمية المقدمة (كجم)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
١	**اللحوم**	٢,٠-٠,٢	١٢٠-٢٠	قم دائمًا بحماية الحواف الرفيعة بورق الألومنيوم. قم بقلب اللحم بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
٢	**الدواجن**	٢,٠-٠,٢	١٢٠-٢٠	قم دائمًا بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. قم بقلب الدجاج بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
٣	**السمك**	٢,٠-٠,٢	١١٠-٢٠	قم دائمًا بتغطية ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. قم بقلب السمكة بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤	**الخبز/الكيك**	١,٠-٠,١	٦٠-١٠	ضع الخبز في شكل أفقي. وبشكل طولي بالنسبة للباب على جزء من ورق المطبخ على القرص الدوار. قم بقلبه بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. ضع الكيك على الصينية الخزفية. وقم بقلبه إن أمكن عند إصدار الفرن صوت التنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. رتب أرغفة الخبز جنبًا إلى جنب. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة.
٥	**الخضراوات**	٠,٨-٠,١	٣٠-٥	وزّع الخضراوات بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح من البايركس. هذا البرنامج مناسب للخضراوات مثل البازلاء وقطع البروكلي وشرائح الجزر والقرنبيط والسبانخ.

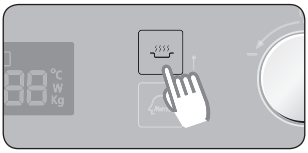
هام : يعمل وضع فك التجميد السريع باستخدام طاقة الميكروويف لتسخين الطعام.
ولذلك يجب الحرص على الالتزام بالإرشادات الخاصة بأدوات الطهي واحتياطات الأمان الخاصة بالميكروويف عند استخدام هذا الوضع.

استخدام وضع حفظ الطعام دافئًا

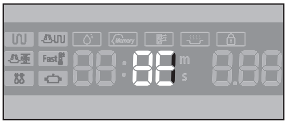
١. اضغط على زر **إيقاف/الإلغاء/توفير الطاقة** للدخول في وضع الاستعداد.



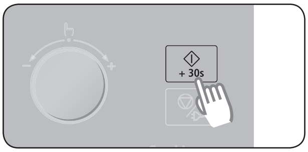
٢. اضغط على زر **حفظ الطعام دافئًا**.



٣. حدد نوع الطعام الذي ترغب في حفظه دافئًا عن طريق تدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**. (١~٤)



٤. اضغط على زر **البدء**.



النتيجة: يبدأ الحفاظ على الطعام دافئًا. يعمل لمدة ٣٠ دقيقة. عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

٠٤ استخدام الفرن

ميزات الاحتفاظ بالطعام دافئًا

يوضح الجدول التالي البرامج الأربعة المتضمنة بوظيفة "الاحتفاظ بالطعام دافئًا". حيث يبين أيًا من أنواع الطعام / أدوات الميكروويف تكون مناسبة لكل برنامج. وقد تم برمجة مدة الطهي ودرجة الحرارة مسبقاً من أجل راحتك. بذلك، يعمل سخان الحمل الحراري فقط ويتم تشغيل التدوير وإيقاف تشغيله للاحتفاظ بالطعام دافئًا. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الكود	نوع الطعام	درجة الحرارة	الوقت	التوصيات
١	**الطعام**	٨٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة	هذا الإعداد مناسب للاحتفاظ بدرجة حرارة اللحوم والدجاج والكعام الطازج والبيتزا والبطاطس والوجبات الرئيسية.
٢	**مشروب**	٨٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة	هذا الإعداد مناسب للاحتفاظ بالماء واللبن والقهوة دافئة.
٣	**أرغفة الخبز والفطائر**	٦٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة	هذا الإعداد مناسب للاحتفاظ بالخبز والتوست وأرغفة الخبز والمافن والكعك دافئًا.
٤	**الأطباق وأدوات المائدة**	٧٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة	هذا الإعداد مناسب لتسخين الفناجين وأدوات المائدة مسبقًا. وزع أدوات المائدة على المنطقة بكاملها على منطقة القرص الدوار بالكامل. لا تزيد الحمل على الفرن. (الحد الأقصى ٧ كجم)

هام :

- لا تستخدم هذه الوظيفة لإجراء التسخين المسبق للأطعمة المجمدة. فهذه البرامج للاحتفاظ بدفء الأطعمة التي تم طهيها.
- لا ننصح بترك الطعام للاحتفاظ به دافئًا لفترة طويلة (لأكثر من ساعة). حيث يستمر طهيه. كما أن الطعام الدافئ يفسد بسرعة.
- قم بتغطية السوائل والأطعمة التي تمتلئ بالمحتويات المبللة. ولكن إذا كنت ترغب في الحفاظ على هشاشة الأطعمة المقلية فلا تغطيها.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 42 10/10/2011 5:26:18 PM

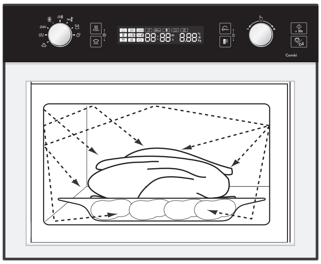
كيفية عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف للقيام بما يلي:

- فك التجميد
- الطهي

عملية الطهي



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو باستخدام نظام توزيع. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.
٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:
   - الكمية والكثافة
   - كمية الماء التي يحتوي عليها
   - درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

هام : يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري.

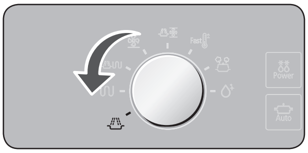
لذلك يجب مراعاة فترات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان.

- طهي الطعام بدرجة متساوية حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

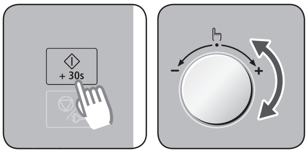
استخدام وضع الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد. عند الطهي باستخدام الميكروويف، تتخلل طاقة الميكروويف الطعام، ويتم ذلك بسبب اجتذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

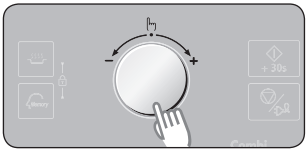
إعداد إعدادات الميكروويف



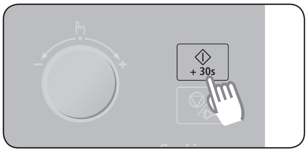
١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى وضع **الميكروويف**. يظهر الوقت ومستوى الطاقة على شاشة العرض.



٢. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لتعيين مدة الطهي المطلوبة. إذا لم تكن ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط على زر **البدء** لبدء عملية الطهي. (ما بين ٤٠ إلى ٢٣٠ درجة مئوية)
- درجة الحرارة الافتراضية : ٩٠٠ واط
- ٩٠٠ و٧٥٠ و٦٠٠ و٤٥٠ و٣٠٠ و١٨٠ و١٠٠ واط
- الحد الأقصى للوقت: ٩٠ دقيقة



٣. لتغيير مستوى الطاقة، اضغط على زر **التحديد** ( )، وقم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** إلى المستوى المطلوب. راجع أدلة الطهي (الصفحات ٤٧ إلى ٦٤) للحصول على إرشادات حول أوقات الطهي المناسبة ومستويات الطاقة.



٤. اضغط على زر **البدء** لبدء عملية الطهي.

النتيجة:
- يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي.
- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالكلمة "End" أربع مرات. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يمكنك تغيير مدة الطهي ومستوى الطاقة أثناء الطهي.
- مدة الطهي: قم فقط بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.
- مستوى الطاقة : اضغط على زر **التحديد** ( ) وقم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة**.

بدء التشغيل السريع:
- إذا كنت ترغب في تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط)، يمكنك الضغط على زر **البدء** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من مدة الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال. (يجب أن يكون قرص "تحديد الوضع" مضبوطًا على "الميكروويف")

دليل مستويات طاقة الميكروويف

مستوى الطاقة	النسبة المئوية (٪)	الطاقة الناتجة (واط)	ملاحظة
عالي	١٠٠	٩٠٠	لتسخين السوائل.
عالي منخفض	٨٣	٧٥٠	لتسخين الطعام وطهيه.
عالي متوسط	٦٧	٦٠٠	لتسخين الطعام وطهيه.
متوسط	٥٠	٤٥٠	لطهي اللحوم وتسخين الطعام الخفيف.
منخفض متوسط	٣٣	٣٠٠	
فك التجميد	٢٠	١٨٠	لفك التجميد ومتابعة الطهي.
منخفض	١١	١٠٠	لفك التجميد عن الطعام الخفيف.

دليل أدوات الطهي للميكروويف

يجب أن تسمح أدوات الطهي التي تستخدم مع وضع "الميكروويف" بأن تتخلل أشعة الميكروويف الطعام وتنتشر خلاله. هذا وتنعكس أشعة الميكروويف بواسطة معادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس. لذلك، لا تستخدم أدوات للطهي مصنوعة من المواد المعدنية. استخدم أدوات الطهي التي تحتوي على علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف فهي آمنة دائمًا لاستخدامها مع الميكروويف. للحصول على معلومات إضافية حول أدوات الطهي المناسبة، راجع الدليل الآتي عند وضع كوبًا من الماء أو بعض الطعام على القرص الدوار.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألومنيوم	✓✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألومنيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستير	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 45 10/10/2011 5:26:19 PM

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية. يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✗✓	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

قد يحدث "ماس كهربائي" نتيجة لتولد شرارة داخل الفرن.

✓ : موصى به

✗✓ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

دليل الطهي باستخدام الميكروويف

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل. ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.

تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

استخدم دائمًا القرص الدوار. عند استخدام وضع "الميكروويف". ضع الطبق والطعام على القرص الدوار.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. ويمكنك إذابة الزبد أو الشوكولاتة. على سبيل المثال، راجع القسم الخاص بالتلميحات السريعة والسهلة في نهاية الدليل.

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية. حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 47 10/10/2011 5:26:20 PM

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء.
قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية (جرام)	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
السبانخ	١٥٠	٦٠٠	٥-٧	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠	٦٠٠	٨-١٠	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠	٦٠٠	٧-٩	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	٦٠٠	٧,٥-٩,٥	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الجزر/ البازلاء/ الذرة)	٣٠٠	٦٠٠	٧-٩	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠	٦٠٠	٧,٥-٩,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي من الماء البارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم نضجها بسرعة أكبر.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 48 10/10/2011 5:26:20 PM

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية (جرام)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٤-٣ ٧-٦	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠	٦-٥	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠	٥-٤	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ ٥٠٠	٥-٤ ٨-٧	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠	٤-٣	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.
الباذنجان	٢٥٠	٤-٣	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠	٤-٣	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ ٢٥٠	٢-١ ٣-٢	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠	٥-٤	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠	٥-٤	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
بطاطس	٢٥٠ ٥٠٠	٥-٤ ٨-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠	٦-٥	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 49 10/10/2011 5:26:20 PM

دليل الطهي بالبخار لوحدة الطهي بالبخار

صب ٥٠٠ مللي من الماء البارد في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. ضع صينية البخار في الطبق. وأضف الطعام على الصينية وغطيته بغطاء إستنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يعتمد وقت الطهي على حجم الطعام وسمكه ونوعه.

عند طهي شرائح رفيعة أو قطع صغيرة بالبخار لقل مدة الطهي. عند طهي شرائح سميكة أو قطع كبيرة من الخضراوات يمكنك إضافة المزيد من الوقت.

استخدم مستويات الطاقة والفترات الزمنية الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالبخار.

الطعام	الكمية (جرام)	ماء بارد (مللي)	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	إرشادات
ثمار البروكلي	٤٠٠	٥٠٠	٩٠٠	١٢-١٨	اغسل البروكلي ونظفه بالماء. قطع الثمار إلى قطع متساوية الحجم. ضع الثمار بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
الجزر	٤٠٠	٥٠٠	٩٠٠	١٥-٢٠	اغسل الجزر ونظفه بالماء وقطعه إلى شرائح متساوية الحجم. وزع الشرائح على صينية الطهي بالبخار.
ثمرة قرنبيط كاملة	٦٠٠	٥٠٠	٩٠٠	٢٠-٢٥	نظف ثمرة القرنبيط الكاملة وضعها على صينية الطهي بالبخار.
الذرة الصغيرة	٤٠٠ جرام (قطعتان)	٥٠٠	٩٠٠	٢٣-٢٨	اغسل الذرة ونظفها بالماء. ضعها جنبًا إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.
الكوسة	٤٠٠	٥٠٠	٩٠٠	١٠-١٥	اشطف الكوسة بالماء وقطعها إلى شرائح متساوية الحجم. وزع الشرائح بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
الخضراوات المشكلة المجمدة	٤٠٠	٥٠٠	٩٠٠	١٨-٢٣	وزع الخضراوات المشكلة المجمدة (-١٨ درجة مئوية) على سبيل المثال. البروكلي والقرنبيط والجزر المقطع إلى شرائح بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
البطاطس (صغيرة)	٥٠٠	٥٠٠	٩٠٠	٢٥-٣٠	اشطف البطاطس ونظفها بالماء واثقب سطحها بالشوكة. ضع ثمار البطاطس الكاملة بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
التفاح	٨٠٠ جم (٤ ثمرات تفاح)	٥٠٠	٩٠٠	١٥-٢٠	اغسل التفاح وانزع لبه. ضع التفاح بشكل مستقيم جنبًا إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.
البيض المسلوق	٣ إلى ٨ بيضات	٥٠٠	٩٠٠	١٥-٢٠	اثقب البيض الطازج (٣ إلى ٨ بيضات حجم متوسط) وضعه في التجاويف الصغيرة لصينية الطهي بالبخار. بعد طهيها بالبخار اتركها مغطاة لمدة دقيقتين إلى ٥ دقائق.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 50 10/10/2011 5:26:20 PM

الطعام	الكمية (جرام)	ماء بارد (ملل)	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	إرشادات
الجمبري الأزرق	٢٥٠ جرام (٥ إلى ٦ جمبري)	٥٠٠	٩٠٠	١٠-١٥	انثر ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من عصير الليمون على الجمبري. ضع الجمبري بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
شرائح السمك (سمك القد والسمك الأحمر)	٥٠٠ جم (قطعتان إلى ٣ قطع)	٥٠٠	٩٠٠	١٢-١٧	انثر ملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من عصير الليمون على شرائح السمك وأضف الأعشاب والتوابل (على سبيل المثال، الريحان). ضع شرائح السمك بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
صدور الدجاج المخلية	٤٠٠ جم (شريحتان)	٥٠٠	٩٠٠	٢٠-٢٥	اغسل شرائح صدور الدجاج ونظفها بالماء. ضع شرائح صدور الدجاج جنبًا إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز - استخدم إناء كبيرًا من البايركس له غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء عملية الطهي. الرجاء تغطية الإناء. بعد انتهاء مدة الطهي. قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.

قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات - استخدم وعاءً كبيرًا من البايركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيته أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية (جرام)	الطاقة (واط)	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٩٠٠	١٦-١٨ ١٨-٢٠	٥	أضف ٥٠٠ ملي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ ملي من الماء البارد
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٩٠٠	٢٢-٢٣ ٢٤-٢٥	٥	أضف ٥٠٠ ملي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ ملي من الماء البارد
الأرز المشكل (أرز + أرز بري)	٢٥٠	٩٠٠	١٧-١٩	٥	أضف ٥٠٠ ملي من الماء البارد.
الذرة المشكلة (أرز + حبوب)	٢٥٠	٩٠٠	١٩-٢٠	٥	أضف ٤٠٠ ملي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠	٩٠٠	١١-١٣	٥	أضف ١٠٠٠ ملي من الماء الساخن.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى +٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها جيدًا وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط. بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٧٥٠ واط أو ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط. راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى. للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية. تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين إلى ٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 53 10/10/2011 5:26:20 PM

تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	٢٥٠ مللي (كوب واحد) ٥٠٠ مللي (كوبان)	٩٠٠ واط	١,٥-٢ ٣-٣,٥	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: كوب في المنتصف وكوبان جنبًا إلى جنب. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم ٤٥٠ جم	٩٠٠ واط	٣-٤ ٤-٥	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (مثلج)	٤٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥,٥-٦,٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤,٥-٥,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجيتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥,٥-٦,٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتيليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٦	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 54 10/10/2011 5:26:20 PM

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال
قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال
ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها. حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:
يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق. استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة لتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ وات	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة و١٠ ثوان	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيداً ويترك لمدة ثلاث دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 55 10/10/2011 5:26:21 PM

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إذابة التجميد عن الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.
افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء. يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.
اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية إذابة تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

لإذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 56 10/10/2011 5:26:21 PM

يجب إذابة كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
اللحوم				
اللحم المفروم	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤-٦ ٩-١١	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٧-٨		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٢-١٤	١٥-٦٠	ضع قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	٢٨-٣٢		
السمك				
السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٦-٧	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
سمك كامل	٤٠٠ جم	١١-١٣		
الفاكهة				
التوت	٣٠٠ جم	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	قطعتان ٤ قطع	١-١٫٥ ٢٫٥-٣	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في وسط الطبق الخزفي. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٤-٤٫٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الشيلم)	٥٠٠ جم	٧-٩		

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 57 10/10/2011 5:26:21 PM

الشواية

توجد أجزاء التسخين الخاصة بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع الشواية فقط، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف.

وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. وتتوفر خمسة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية و١٨٠ واط + الشواية و١٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع الشواية + ميكروويف

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع شواية + ميكروويف:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع الجمع (الميكروويف + الشواية)، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل الشواء

قم بتسخين الشواية لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشواء.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	إرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جم)	الشواية فقط	٢-٣	٢-٢,٥	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل العالي.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٦	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل السفلي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جم)	١٨٠ واط + الشواية	٥-٦	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست مع المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. يترك لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق
توست هاواي (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	٤ قطع (٥٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٦	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست مع المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
البطاطس المشوية	٥٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١٤-١٦	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على هيئة دائرة على الحامل العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.
البطاطس/ الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٤٥٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	٩-١١	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
التفاح المخبوز	ثمرتان (بوزن ٤٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٧	-	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الحامل السفلي.
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٩-١١	٨-١٠	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
شرائح اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جم (قطعتان)	الشواية فقط	٨-١٢	٦-١٠	قم بمسح شرائح اللحم البقري بالزيت. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشواية	٦-٨	٥,٥-٦,٥	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 59 10/10/2011 5:26:21 PM

دليل طبق التحمير

يوصى بالتسخين الأولي لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير لمدة من ٣ إلى ٤ دقائق واتبع أوقات الطهي والإرشادات الموجودة في الجدول. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها.

الطعام	الكمية	التسخين المسبق		الطهي		إرشادات
		الوضع	الوقت (بالدقيقة)	الوضع	الوقت (بالدقيقة)	
اللحم المقدد	عدد ٤ إلى ٦ شرائح (٨٠ جم)	٦٠٠ واط + الشواية	٣	٦٠٠ واط + الشواية	٤-٣	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع الشرائح جنبًا إلى جنب على طبق التحمير. ضع الطبق على الحامل العلوي.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٣	٣٠٠ واط + الشواية	٤,٥-٣,٥	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضع الطماطم على شكل دائرة على الطبق وضعه على الحامل العلوي.
قطع البطاطس	٢٥٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٤	٤٥٠ واط + الشواية	١٠-٨	اشطف البطاطس وقم بتنظيفها. قطعها إلى قطع أو مكعبات. أضف إليها زيت الزيتون والأعشاب والتوابل. وزع المكعبات بشكل مستو على الطبق. ضع الطبق على الحامل العلوي. قم بالتقليب بعد مرور ٥ إلى ٧ دقائق.
الخضراوات المشوية	٢٥٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٤	٤٥٠ واط + الشواية	٧-٥	قم بتسخين طبق التحمير مع إضافة ملعقة كبيرة من الزيت. ضع الخضراوات الطازجة المقطعة إلى شرائح في الطبق على سبيل المثال. شرائح الفلفل والبصل والكوسة وعيش الغراب. ضع الطبق على الحامل العلوي.
البيتزا المجمدة	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٤	٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١٢-١٠	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع البيتزا المجمدة في طبق التحمير. ضع الطبق على الحامل العلوي.
الخبز الفرنساوي المجمد	٢٥٠ جم	٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٣	١٨٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١٢-١٠	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع قطعتين من الخبز الفرنساوي المجمد المغطى مثلاً (بالخضراوات واللحم والجبن) على طبق. ضع الطبق على الحامل العلوي.
شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن	٢٥٠ جم	٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٤	١٨٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١٤-١٢	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. وزع شرائح البطاطس بشكل مستو على طبق التحمير. ضع الطبق على الحامل العلوي. ثم قم بالقلب بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
قطع الدجاج	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٤	٦٠٠ واط + الشواية	٨-٦	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت. ضع قطع الدجاج على طبق التحمير. ضع الطبق على الحامل العلوي. قم بالتقليب بعد مرور ٥ إلى ٦ دقائق.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 60 10/10/2011 5:26:21 PM

الحمل الحراري

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن. يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الجانبي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالحمل الحراري:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف - أي شيء يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:

يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفليه.

الميكروويف والحَمل الحراري

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة على الجدار الجانبي للفرن.

وتتوفر خمسة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

٦٠٠ واط + حمل حراري و٤٥٠ واط + حمل حراري و٣٠٠ واط + حمل حراري و١٨٠ واط + حمل حراري و١٠٠ واط + حمل حراري.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع الميكروويف والحمل حراري:

يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف والشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع ميكروويف والحَمل الحراري:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 61 10/10/2011 5:26:21 PM

دليل الحمل الحراري

قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين السريع المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت	إرشادات
البيتزا بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	٧-٩	ضع البيتزا على الحامل المنخفض. بعد الخبز اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق
المعجنات اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٠٠ درجة مئوية	١٦-١٨	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
اللحوم اللحم البقري/لحم الضأن المشوي (متوسط الحجم)	١٠٠٠ إلى ١٢٠٠ جم	٤٥٠ واط + ١٦٠ درجة مئوية	١ الجانب الأول : ١٥-١٧ ٢ الجانب الثاني : ١٠-١٤	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي، ولكن في البداية ضع الجزء السمين للأسفل. بعد النضج لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة.
الدجاج المشوي	١١٠٠ إلى ١٢٠٠ جم	٤٥٠ واط + ١٩٠ درجة مئوية	١ الجانب الأول : ١٥-١٧ ٢ الجانب الثاني : ١٣-١٥	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق.
الخبز أرغفة الخبز المجمدة	٦ قطع (٣٥٠ جرام)	١٠٠ واط + ١٦٠ درجة مئوية	٦-٨	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
خبز بالثوم (مثلج ومخبوز مسبقاً)	٢٠٠ جم (قطعة واحدة)	١٨٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	٦-٨	ضع الخبز الفرنساوي المثلج على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الكيك كيك الماربل (العجينة الطازجة)	٧٠٠ جم	١٨٠ درجة مئوية فقط	٧٠-٨٠	ضع العجينة الطازجة في طبق خبيز معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.
المافن (عجينة طازجة)	٦ × ٤٥ جم (٣٥٠ إلى ٤٠٠ جم)	١٧٥ درجة مئوية فقط	٢٠-٢٥	قم بحشو العجينة الطازجة ووضع ٦ قطع مافن في الطبق الأسود المعدني. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.
الكرواسون/أرغفة الخبز (العجينة الطازجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٣-١٨	ضع الكرواسون المثلج أو أرغفة الخبز على ورق الخبز على الحامل السفلي.
الكيك المجمد	١٠٠٠ جم	١٨٠ واط + ١٦٠ درجة مئوية	١٦-١٨	ضع الكيك المجمد على الحامل السفلي مباشرة. بعد فك التجميد، اتركها لتدفأ لمدة تتراوح بين ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 62 10/10/2011 5:26:22 PM

سريع وسهل

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.

ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير.

ثم قم بالتسخين لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط. حتى تتم إذابة الشوكولاتة.

قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمّد في طبق زجاجي عميق صغير.

قم بتسخينه لمدة من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط. حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.

ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.

قم بالتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.

ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣٫٥ أو ٤٫٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/

الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

طهي المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البايركس له غطاء. أضف

٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا.

قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.

ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء

محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم

وعاء من البايركس بحجم مناسب له غطاء. قم بتغطيته أثناء الطهي لمدة من ٦٫٥ إلى ٧٫٥ دقيقة باستخدام

طاقة تبلغ ٩٠٠ واط. ثم قم بتقليبه عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جم من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.

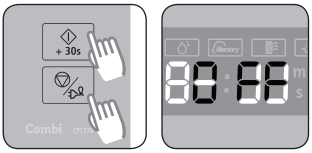
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣٫٥ إلى ٤٫٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.

اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

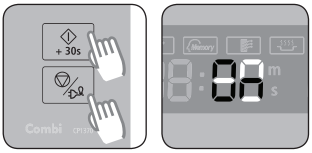
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. لإيقاف تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه. اضغط على الزرين **إيقاف/الإلغاء/توفير الطاقة والبدء** في نفس الوقت.



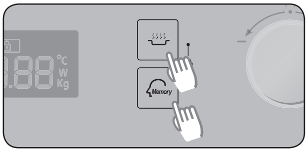
٢. لتشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه. اضغط على الزرين اضغط على الزرين **إيقاف/الإلغاء/توفير الطاقة والبدء** مرة أخرى في نفس الوقت.



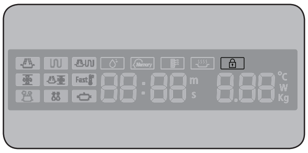
تأمين سلامة الطفل

تتيح لك ميزة "تأمين سلامة الطفل" قفل لوحة التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود للفرن.

لتأمين الفرن

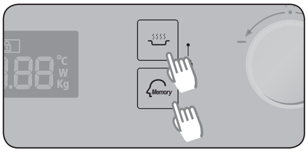


١. اضغط على زر **الاحتفاظ بالدفء والبدء** في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ٣ ثوان.

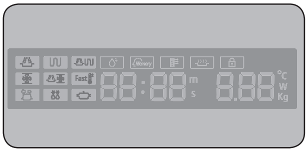


٢. يظهر رمز القفل على شاشة العرض بما يدل على تأمين كافة الوظائف.

لإلغاء قفل الفرن



١. اضغط على زر **الاحتفاظ بالدفء والبدء** في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ٣ ثوان.

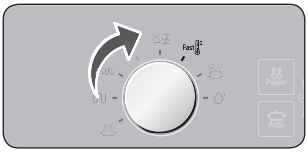


٢. يختفي رمز القفل من على الشاشة بما يدل على إلغاء تأمين الوظائف.

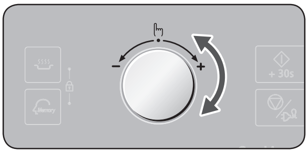
التسخين الأولي السريع للفرن

للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه. عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة. يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً.

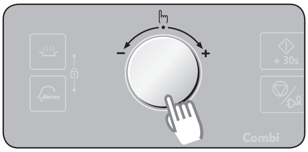
تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.



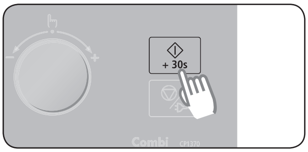
١. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى موضع وضع **التسخين المسبق السريع**.



٢. قم بتدوير قرص **تحديد الوظائف المتعددة** لضبط درجة الحرارة المطلوبة. (درجة الحرارة الافتراضية : ١٨٠ درجة مئوية)



٣. اضغط على زر **التحديد** لتعيين درجة الحرارة المطلوبة. (ما بين ٤٠ إلى ٢٣٠ درجة مئوية)

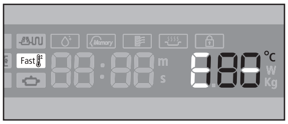


٤. اضغط على زر **البدء**.

النتيجة: تم تسخين الفرن مسبقًا وفقًا لدرجة الحرارة المطلوبة.

- يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ.

مثال) في وضع التسخين المسبق السريع عند درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية.



- عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.
- بعد ١٠ دقائق. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل.

في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 65 10/10/2011 5:26:24 PM

التنظيف والصيانة

تنظيف الفرن

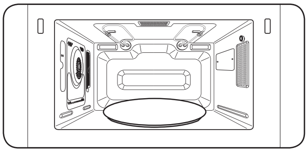
استخدام ميزة التنظيف بالبخار

يغلف البخار الذي يصدر من نظام التنظيف بالبخار سطح تجويف الفرن.
بعد استخدام وظيفة التنظيف بالبخار، يمكنك تنظيف تجويف الفرن بسهولة.

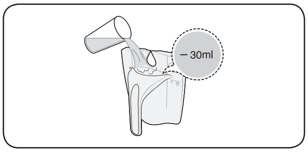
هام:

- يجب استخدام هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تمامًا. (درجة حرارة الغرفة)
- ويستخدم الماء العادي فقط. ولا يستخدم الماء المقطر.

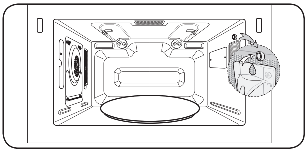
١. افتح الباب.



٢. املأ إناء الماء حتى تصل إلى الخط المحدد.
- يكون مقدار الماء حوالي ٣٠ مللي.

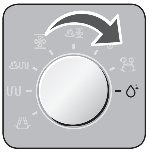


٣. يُرجى وضع إناء الماء في الجانب الأيمن من الفرن.



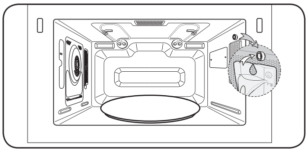
٤. أغلق الباب.

٥. قم بتدوير قرص **تحديد الوضع** إلى موضع وضع **التنظيف بالبخار**.
واضغط على زر **البدء**.

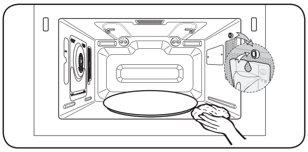


CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 66 10/10/2011 5:26:26 PM

٦. افتح الباب.



٧. يُرجى تنظيف تجويف الفرن باستخدام منشفة جافة.
حرك القرص الدوار وامسح أسفل الحامل باستخدام ورق المطبخ.



• يمكن استخدام إناء الماء فقط في وضع "التنظيف بالبخار".
• عند طهي الأطعمة غير السائلة. قم بإزالة إناء الماء حيث ستتعرض للتلف وقد تسبب اشتعال النيران بالفرن.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام. خاصة على الأسطح الخارجية والداخلية والباب وقفلي الباب.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون عن طريق غسله وتجفيفه.
٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية بقطعة قماش مبللة بالصابون عن طريق الغسل والتجفيف.
٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح. ضع كوب به عصير ليمون مخفف على أرضية الفرن الفارغ وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.
٤. اغسل الجزء الداخلي.

هام

• احرص حرصًا شديدًا على "عدم" سكب الماء في الفتحات.
• "يحظر" استخدام أي منتجات أو مذيبات كيماوية.
• تأكد "دائمًا" من نظافة قفلي الباب لمنع تراكم بقايا الطعام حتى يتم قفل الباب بشكل صحيح.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 67 10/10/2011 5:26:26 PM

استكشاف المشاكل وإصلاحها وكود الخطأ

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب أن يقوم بأعمال الصيانة فنيين مؤهلين فقط.

إذا كان الفرن في حاجة للصيانة، قم بفصله عن التيار الكهربائي واتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة Samsung.

عند الاتصال، الرجاء توفير المعلومات التالية:

- رقم الطراز والرقم التسلسلي (يوجد بالجزء الخلفي من الفرن).
- المعلومات المفصلة للضمان
- وصف وافي للمشكلة

إذا تطلب الأمر تخزين الفرن مؤقتًا، ضعه في مكان جاف حيث يمكن أن تؤدي الأتربة والرطوبة إلى تلفه.

استكشاف المشاكل وإصلاحها

إذا واجهت أي مشكلة مع الفرن، قم بتجربة الحلول المقترحة أدناه. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

لا يتم طهي الطعام.

- تأكد من ضبط المؤقت بشكل صحيح والضغط على زر "البدء".
- أغلق الباب بإحكام.
- تأكد من عدم قيامك بفتح صمام كهربائي أو تشغيل قاطع دائرة كهربية.

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- تأكد من استخدام وقت الطهي المناسب.
- تأكد من استخدام مستوى الطاقة المناسب.

تنبعث شرارة ويصدر صوت طقطقة (ماس كهربي) داخل الفرن.

- تأكد من استخدام أدوات الطهي الصحيحة التي لا تحتوي على زخارف معدنية.
- تأكد من عدم ترك شوكة أو أي أدوات معدنية أخرى داخل الفرن.
- إذا استخدمت ورق الألومنيوم، تأكد من عدم مقاربته بدرجة كبيرة للجدران الداخلية.

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

- قد يحدث تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عندما يتم تشغيل الفرن. لتخفيف هذا التأثير، حاول أن تضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.

تؤدي التداخلات الإلكترونية إلى إعادة ضبط شاشة العرض.

- قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

ظهور تكثيف داخل الفرن.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا. امسح الفرن بعد الطهي.

تستمر المروحة في العمل بعد إيقاف تشغيل الفرن.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا. قد تستمر مروحة التبريد في العمل لمدة ثلاث دقائق بعد إيقاف تشغيل الفرن.

وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا.

انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا.

انبعاث البخار من حول الباب والفتحات.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا.

يصدر صوت طقطقة أثناء تشغيل الفرن، وخاصة في وضع فك التجميد.

- يعد ذلك أمرًا عاديًا.

أكواد الأخطاء

كود الخطأ	الوظائف العامة
E 21	**فتح مستشعر درجة الحرارة** في حالة زيادة قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٢٥٠ درجة مئوية أثناء التشغيل / الإغلاء.
E 22	**قصر مستشعر درجة الحرارة** في حالة انخفاض قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٥ درجة مئوية أثناء التشغيل / الإغلاء.
E 25	**ارتفاع درجة الحرارة عن ٢٣٠ درجة مئوية في وضع الميكروويف** في حالة ارتفاع درجة الحرارة عن ٢٣٠ درجة مئوية عند تشغيل وضع الميكروويف (استشعار الحريق).
E A1	**برنامج الرطوبة** في حالة الفشل في استشعار "الرطوبة" للفتح أو الغلق لمدة دقيقة واحدة.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 69 10/10/2011 5:26:27 PM

المواصفات الفنية

تسعى شركة Samsung جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار.
ولذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

المواصفات الفنية

مصدر التيار الكهربي		٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	الطاقة القصوى	٣٠٥٠ واط
	الميكروويف	١٥٥٠ واط
	الشواية	١٥٥٠ واط
	الحمل الحراري	٢٠٠٠ واط
الطاقة الناتجة		١٠٠ واط/ ٩٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل		٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون		OM75P (20)
طريقة التبريد		موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)	من الخارج	٥٢٠ × ٣٨٥ × ٤٨١ مم
	تجويف الفرن	٤٠٠ × ٢٣٥ × ٣٨٥ مم
الحجم		٣٦ لترًا
الوزن	الصافي	٢٦,٥ كجم تقريبًا

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_AR.indb 70 10/10/2011 5:26:27 PM

ملاحظة

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	www.samsung.com www.samservice.com

رقم الكود: DE68-04022B

CP1370E
CP1370EST

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

Planet First 100% Recycled Paper

Ce manuel est composé de papier 100% recyclé.

un monde de possibilités

FRANÇAIS

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG

utilisation de ce manuel

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à micro-ondes SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité importantes et des informations essentielles concernant l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four micro-ondes.
Avant d'utiliser votre four, lisez attentivement les consignes de sécurité importantes et conservez ce manuel afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
Une présentation rapide et pratique des principaux modes de cuisson vous est proposée à l'intérieur avant afin de vous faciliter la tâche.

consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

Symboles de sécurité importants et précautions.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
⚠ ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 2 2011-10-19 7:34:34

⃠	NE PAS essayer.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
★	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
⏚	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants pour l'installation

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Reportez-vous à la section « Installation du four micro-ondes ».

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le fait de ne pas respecter cette consigne et de partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

L’appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé.
Pour que l’appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Le four micro-ondes est destiné à être utilisé sur le comptoir ou le plan de travail uniquement, il ne doit pas être placé dans un meuble.

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable.
N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 3 2011-10-19 7:34:34

ATTENTION Symboles d'avertissement pour l'installation

Cet appareil doit être positionné de manière à ce que sa prise d'alimentation soit accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.

Installez votre appareil sur un sol plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en raison d'une surchauffe.

Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus de la surface supérieure du four.

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants pour l'électricité

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans la direction adéquate afin que le cordon soit dirigé vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans la direction opposée, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte qu'il ne soit jamais plié de façon excessive.
Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.

ATTENTION Symboles d'avertissement pour l'électricité

Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants pour l'utilisation

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 4 2011-10-19 7:34:34

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Lorsque vous déplacez des éléments chauffants, veillez à utiliser l'équipement spécialement conçu pour leur retrait ainsi que les gants de sécurité fournis avec l'appareil et vérifiez que la température baisse suffisamment après fonctionnement (au moins 10 minutes après la cuisson au gril ou la cuisson combinée).

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- contactez un médecin

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes inexpérimentées ou bien dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

Ne manipulez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 5 2011-10-19 7:34:35

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Si un enfant enfile un sac sur sa tête, il peut s'asphyxier.

Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

N'utilisez jamais la lèchefrite pour la fonction Four micro-ondes ou la fonction Décongélation.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrez les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction four.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance lors de l'utilisation du four.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et cela risque de provoquer un incendie.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord. Choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 6 2011-10-19 7:34:35

NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique et contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

ATTENTION Symboles d'avertissement pour l'utilisation

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes ; n'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
Pourquoi : des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Des aliments en petites quantités nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).
Pourquoi : Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 7 2011-10-19 7:34:35

Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Surtout s'il s'agit de nourriture pour enfant, vérifiez qu'elle a suffisamment refroidi.

Prenez garde lors du réchauffage de liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes après le réchauffage avant de retirer le récipient.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne montez pas sur l'appareil, et ne placez pas d'objets (tels que linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) sur l'appareil.

- Des articles tels que des vêtements peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que de l'insecticide sur la surface de l'appareil.

- Hormis être nocives pour l'être humain, ces substances peuvent par ailleurs entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation de l'appareil ou des blessures suite à une fuite électrique.
- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

Ne placez pas l'appareil sur un objet fragile, tel qu'un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Ne faites fonctionner l'appareil qu'après avoir fermé sa porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela risque de l'endommager.

Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments que vous venez de retirer de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 8 2011-10-19 7:34:35

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la prise fermement et retirez-la tout droit de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à la chaleur du four.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- La nourriture ou l'objet pourrait tomber, entraînant des brûlures ou des blessures.

Ne refroidissez pas subitement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de contrôle à distance séparé.

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants pour le nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (modèle avec nettoyage uniquement)

Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant cette opération. (modèle avec nettoyage uniquement)

ATTENTION Symboles d'avertissement pour le nettoyage

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Vous pourriez vous blesser sur les arêtes tranchantes de l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait générer une corrosion.

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformation) ;
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 10 2011-10-19 7:34:35

sommaire

INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES 12

12 Installation du four

FONCTIONS DU FOUR 13

13 Appareil et éléments
13 Boutons du tableau de commande
14 Accessoires

AVANT DE COMMENCER 16

16 Réglage de l'horloge

UTILISATION DU FOUR 18

18 Utilisation du mode convection
19 Utilisation du mode gril
20 Utilisation du mode combiné gril
21 Utilisation du mode combiné convection
22 Utilisation du mode cuisson automatique
28 Utilisation du mode cuisson vapeur/ cuisson croustillante automatique
34 Utilisation du mode cuisson vapeur manuelle
36 Utilisation du mode cuisson croustillante manuelle
38 Utilisation du mode mémoire
39 Utilisation du mode décongélation
41 Utilisation du mode de maintien au chaud
43 Fonctionnement d'un four à micro-ondes
44 Utilisation du mode micro-ondes
64 Arrêt du signal sonore
64 Sécurité enfants
65 Préchauffage rapide du four

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 66

66 Nettoyage du four

DÉPANNAGE ET CODE D'ERREUR 68

68 Rangement et entretien du four micro-ondes
68 Dépannage
69 Codes d'erreur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 70

70 Caractéristiques techniques

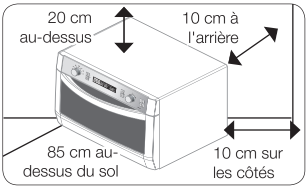
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 11 2011-10-19 7:34:35

installation du four à micro-ondes

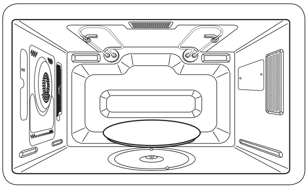
INSTALLATION DU FOUR

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

- Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



- Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.



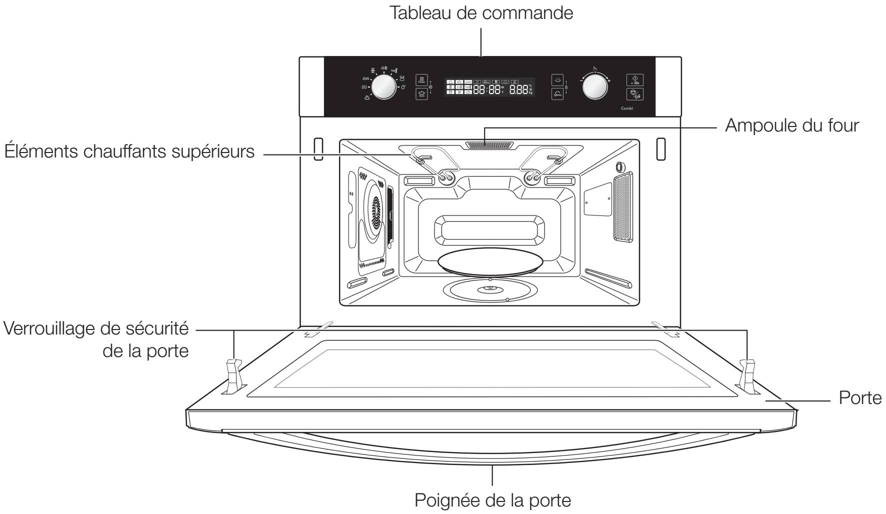
Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 12 2011-10-19 7:34:35

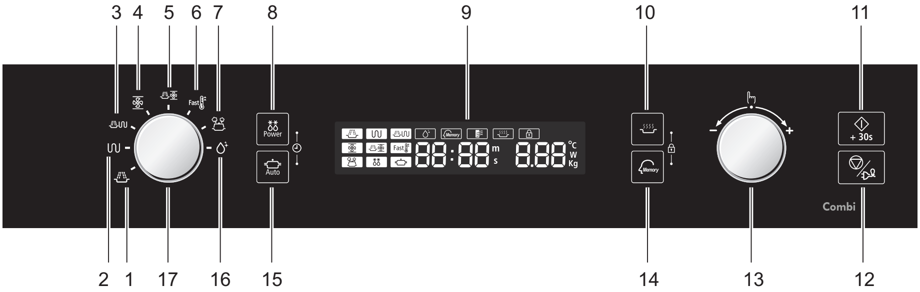
fonctions du four

APPAREIL ET ÉLÉMENTS



Les guides supports sont principalement utilisés pour la fonction de convection.

BOUTONS DU TABLEAU DE COMMANDE



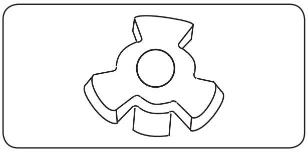
1. Mode Micro-ondes
2. Mode Gril
3. Mode Combiné Gril
4. Mode Convection
5. Mode Combiné Convection
6. Mode Préchauffage rapide
7. Mode Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique
8. Bouton Puissance décongélation
9. Écran
10. Bouton Maintien au chaud
11. Bouton Démarrer
12. Bouton Arrêt/Annuler/Economie d'énergie
13. Bouton Sélecteur multifonction/ Sélecteur
14. Bouton Mémoire
15. Bouton de cuisson automatique
16. Nettoyage vapeur
17. Mode Sélecteur

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 13 2011-10-19 7:34:36

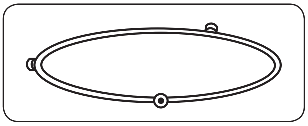
ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :

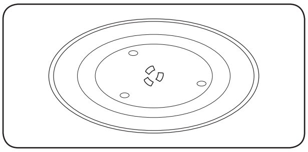
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.
   - le coupleur permet de faire tourner le plateau.



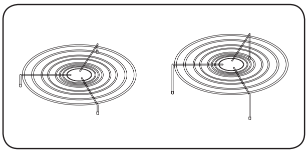
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   - l'anneau de guidage sert de support au plateau.



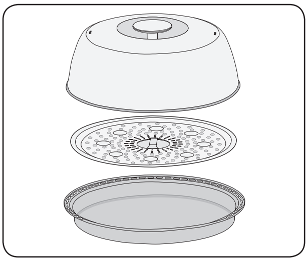
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   - Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

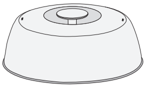


4. **Grilles métalliques** (grille supérieure, grille inférieure) : à placer sur le plateau.
   - Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille.
   - Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.

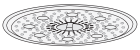


5. **Cuiseur vapeur/Plat croustilleur** : à placer sur le plateau tournant.
   - Le cuiseur est utilisé pour la cuisson à la vapeur/croustillante. Le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

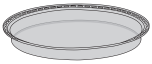




Couvercle en acier inoxydable

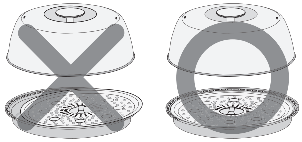


Plateau du cuiseur vapeur



Plat du cuiseur vapeur/ Plat croustilleur

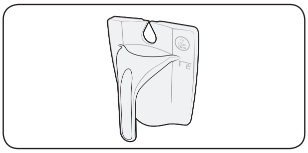
ATTENTION



Attention !

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent.
  Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans eau ou aliments à l'intérieur.
  Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Le cuiseur doit être utilisé uniquement en mode « Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique : S-1 à S-5 ».
- Le plat croustilleur doit être utilisé uniquement en mode « Cuisson vapeur/ Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5 ».
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
  Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

6. **Bol d'eau de nettoyage** : à placer dans le four à droite.



CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 15 2011-10-19 7:34:38

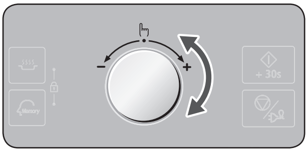
avant de commencer

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

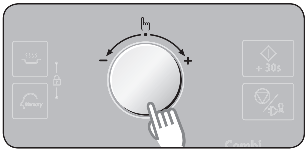
Lors de la mise sous tension, « 12:00 » s'affiche automatiquement. Veuillez régler l'heure actuelle.

Réglage de l'horloge

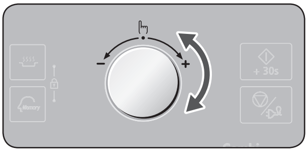
1. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



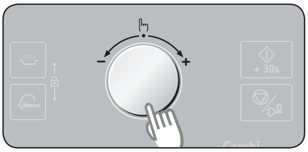
2. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur**. Les chiffres « 00 » commencent à clignoter.



3. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.



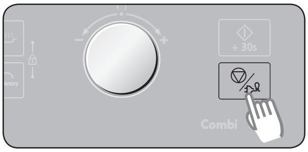
4. Appuyez à nouveau sur le bouton de **Sélecteur**. L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.



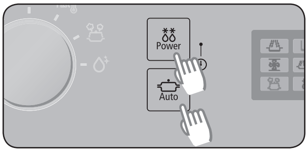
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 16 2011-10-19 7:34:38

Nouveau réglage de l'horloge

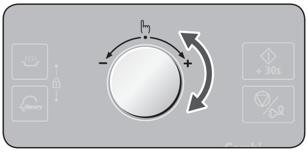
1. Appuyez sur le bouton **Annuler**.



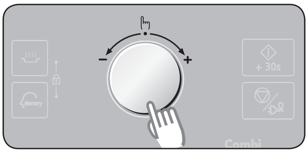
2. Appuyez simultanément sur les boutons **Puissance décongélation** et **Cuisson automatique**.



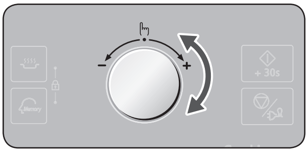
3. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



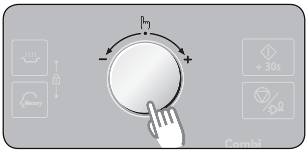
4. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur**.



5. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.



6. Appuyez à nouveau sur le bouton de **Sélecteur**. L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.

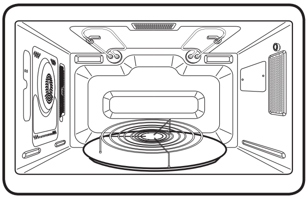


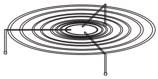
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 17 2011-10-19 7:34:39

utilisation du four

UTILISATION DU MODE CONVECTION

Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants supérieurs et d'un élément de chauffe par convection, pendant qu'un ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme.
La grille inférieure est placée sur le plateau tournant.

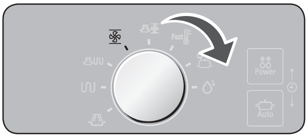




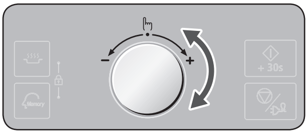
Grille inférieure

Réglage ( ) Convection

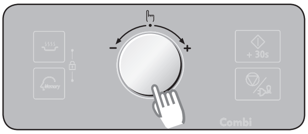
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Convection.



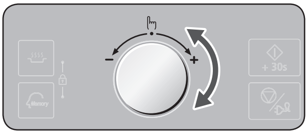
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température désirée. (Par défaut : 180 °C)



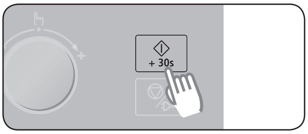
3. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur** pour régler la température désirée. (40 à 230 °C)



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(10 heures maximum)



5. Appuyez sur le bouton **Départ**.
   - Le voyant de température (°C) s’allume, puis clignote et sonne 4 fois lorsque la tempér ature est atteinte.



CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 18 2011-10-19 7:34:40

Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage du **temps de cuisson** et de la **température**.

- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Température : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.

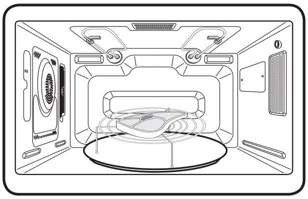
Selon les réglages du mode Convection, les éléments chauffants supérieurs et par convection se mettent en marche et s'arrêtent tout au long de la cuisson afin de réguler la température.

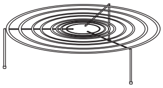
Important

1. Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
2. Lorsque vous utilisez le mode Convection, assurez-vous que les plats en verre supportent des températures comprises entre 40 et 230 °C.

UTILISATION DU MODE GRIL

Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. (position horizontale)
Pour faire griller des aliments, ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



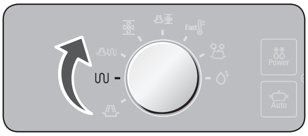


Grille hauteur maxi.

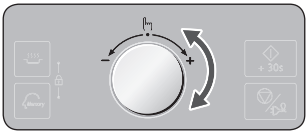
Réglage du gril ( )

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

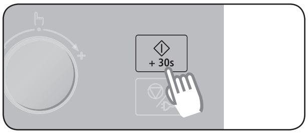
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Gril.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.

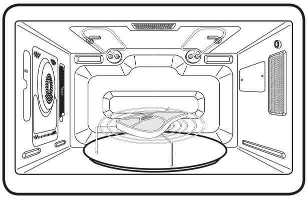


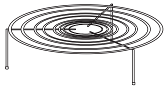
Important

1. Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
2. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

UTILISATION DU MODE COMBINÉ GRIL

Ce mode de cuisson fait appel aux éléments chauffants supérieurs ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes.
Pour faire griller des aliments, ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



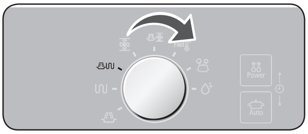


Grille hauteur maxi.

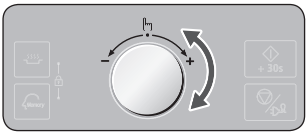
Réglage du mode Combiné gril

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

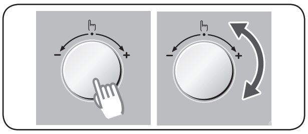
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Combiné gril.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   (Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)

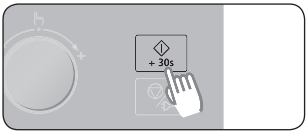


3. Si vous souhaitez changer le niveau de puissance, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   - Par défaut : 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.

   Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.

- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Puissance : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.

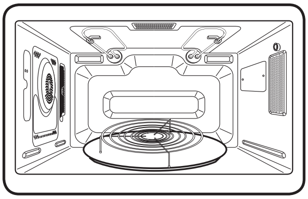
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 20 2011-10-19 7:34:41

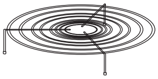
Important

1. Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
2. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
3. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

UTILISATION DU MODE COMBINÉ CONVECTION

Ce mode de cuisson fait appel au double gril et à l'élément chauffant par convection ainsi qu'à l'énergie des micro-ondes, pendant que le ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme.
La grille inférieure est placée sur le plateau tournant.

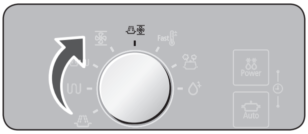




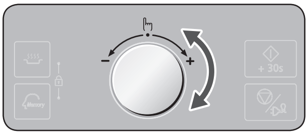
Grille inférieure

Réglage du mode Combiné convection ( )

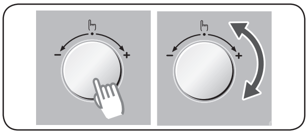
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Combiné convection.



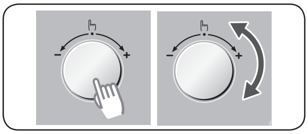
2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
(Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.)



3. Si vous souhaitez changer le niveau de puissance, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le **Sélecteur multifonction**.
    - Par défaut : 600 W
    - 600, 450, 300, 180, 100 W



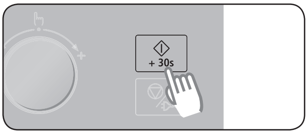
4. Si vous souhaitez changer la température, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis sélectionnez la température appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction**. (40 à 210 °C)
    - Par défaut : 180 °C
    - 40 à 210 °C



CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 21 2011-10-19 7:34:42

5. Appuyez sur le bouton **Départ**.

Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.

- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Puissance : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Température : appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis tournez le **Sélecteur multifonction**.

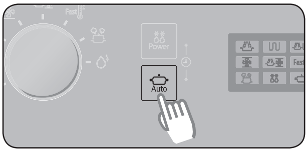
Important

1. Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
2. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
3. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

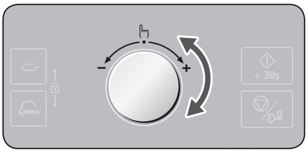
UTILISATION DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE

Les vingt fonctions de cuisson automatique comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez régler le mode Cuisson automatique en tournant le Sélecteur multifonction. (1-20)

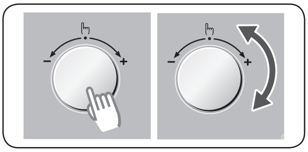
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique**.



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. (1-20)

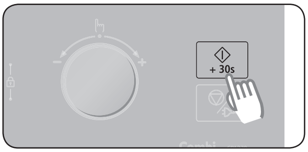


3. Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis choisissez la quantité que vous souhaitez en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.

Résultat : La cuisson automatique démarre. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



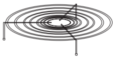
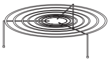
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 22 2011-10-19 7:34:42

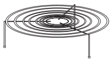
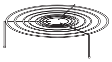
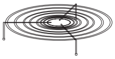
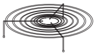
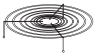
Fonction de Cuisson automatique

Le tableau suivant répertorie les vingt programmes Cuisson automatique. Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les temps de cuisson et les niveaux de puissance sont pré-programmés pour plus de facilité.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
1	**Boissons** Café, lait, thé, eau (température ambiante) 	0,25 (1 grande tasse) 0,5 (2 grandes tasses)	1-2	Plat allant au micro-ondes	Versez le liquide dans des grandes tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Placez une grande tasse au centre, placez 2 grandes tasses opposées l'une par rapport à l'autre dans la zone de l'anneau de guidage sur le plateau tournant. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2	**Plat préparé** (réfrigéré) 	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Plat allant au micro-ondes	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Placez le plat au centre du plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
3	**Plat préparé (surgelé)** (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Plat allant au micro-ondes	Percez le film protecteur. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
4	**Soupe/ Sauce** (réfrigéré)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Plat allant au micro-ondes	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
5	**Plat mijoté** (réfrigéré)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Plat allant au micro-ondes	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
6	**Légumes frais**	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Plat allant au micro-ondes	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 c. à soupe). Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.

Code	Type d’aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
7	**Pommes de terre épluchées**	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Plat allant au micro-ondes	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
8	**Pommes de terre au four**	0,2-0,4 0,8-1,0	3-5		Lavez les pommes de terre et percez-les à l’aide d'une fourchette. Badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Disposez les pommes de terre, 200 g environ, côte à côte sur la grille inférieure.
9	**Riz blanc**	0,25 0,35	5-10	Plat allant au micro-ondes	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le récipient au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
10	**Bifteck**	0,3-0,6 0,6-0,8	-		Placez les biftecks côte à côte sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.

Code	Type d’aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
11	**Morceaux de poulet**	0,5-0,6 1,1-1,2	2		Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
12	**Poisson grillé**	0,5-0,6 0,7-0,8	3		Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
13	**Poulet rôti**	1,2-1,3 1,4-1,5 1,6-1,7	5		Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
14	**Rôti de bœuf/ Agneau**	1,0-1,2 1,3-1,5	5-10		Badigeonnez le bœuf/ l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.
15	**Mini pizza surgelée** (-18 °C)	0,1-0,2 0,3-0,4	-		Placez les mini pizza surgelées en cercle sur la grille inférieure.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 26 2011-10-19 7:34:44

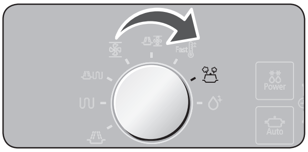
Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
16	**Lasagnes surgelées** (-18 °C)	0,4-0,5 0,9-1,0	3-4	Plat allant au micro-ondes	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en Pyrex ou en céramique de taille adéquate. Posez le plat sur la grille inférieure.
17	**Petits pains surgelés** (-18 °C)	0,1-0,2 0,3-0,4	3-5		Disposez les petits pains surgelés en cercle sur la grille inférieure.
18	**Gâteau surgelé** (-18 °C)	0,4-0,6 1,0-1,2	5-25		Placez un gâteau surgelé au centre, placez les parts de gâteaux surgelées côte à côte sur la grille inférieure. La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.
19	**Cake (Pâtisseries)**	0,7-0,8	5-10		Placez la pâte dans un moule métallique rectangulaire de taille appropriée. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes.
20	**Muffins**	0,3-0,4	5		Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant la fonction de préchauffage rapide à 180 °C. Placez la pâte dans un plat à muffins métallique (6 compartiments). Placez le moule au centre de la grille inférieure.

UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR/CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE

La fonctionnalité Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique propose un temps de cuisson préprogrammé. Vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

Placez le récipient au centre du plateau, puis fermez la porte.

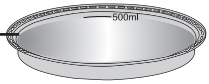
1. Tournez le sélecteur de mode sur la position **Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique**.



Utilisation du mode et du récipient

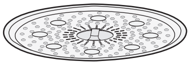
1. Cuisson vapeur automatique : S-1 à S-5

500 ml d'eau

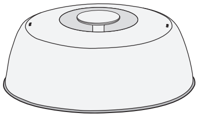


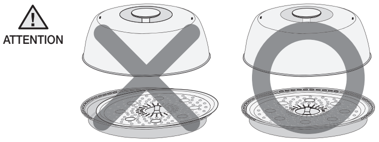
Plat du cuiseur vapeur/
Plat croustilleur

+

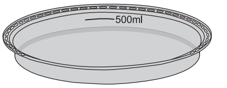

Plateau du cuiseur vapeur

+


Couvercle en acier inoxydable

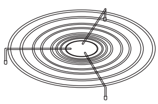


2. Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5

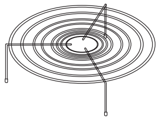


Plat du cuiseur vapeur/
Plat croustilleur

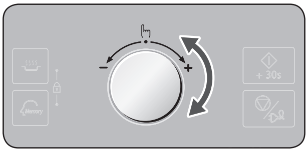
+


Grille inférieure

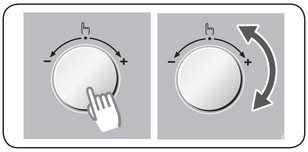
ou


Grille hauteur maxi.

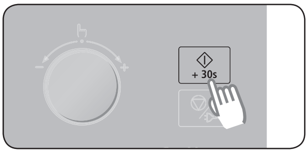
2. Sélectionnez le type d'aliments en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   • Cuisson vapeur automatique : S-1 à S-5
   • Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5



3. Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **sélection** puis choisissez la quantité que vous souhaitez en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.



Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Attention !

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent.
  Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans eau ou aliments à l'intérieur.
  Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Le cuiseur doit être utilisé uniquement en mode « Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique : S-1 à S-5 ».
- Le plat croustilleur doit être utilisé uniquement en mode « Cuisson vapeur/ Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5 ».
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
  Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

Comment nettoyer le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Important :
le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur n'est pas adapté au lave-vaisselle.

Fonctions de Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique

Le tableau suivant répertorie les cinq programmes de cuisson vapeur automatique et les cinq programmes de cuisson croustillante automatique.
Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.
Les temps de cuisson et les niveaux de puissance sont pré-programmés pour plus de facilité.

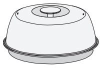
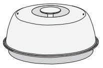
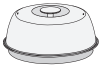
Ces programmes ne peuvent être utilisés qu'avec l'accessoire de la fonction Cuisson vapeur et cuisson croustillante. Les programmes S-1 à S-5 sont utilisés avec le cuiseur vapeur tandis que les programmes C-1 à C-5 sont utilisés avec le plat croustilleur (plat du cuiseur vapeur) uniquement.

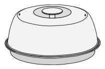
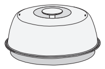
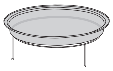
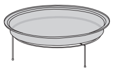
Pour ce qui est des **programmes de cuisson à la vapeur (S-1 à 5)**, les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments. Ces programmes conviennent aux portions et aux aliments de taille moyenne. Lorsque vous faites cuire à la vapeur des morceaux ou des aliments de belle taille, laissez-les reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes après cuisson. Lorsque vous faites cuire à la vapeur des aliments en tranches très fines, nous vous recommandons d'arrêter la cuisson automatique 2 à 3 minutes avant la fin en appuyant sur le bouton Arrêt.

Le tableau suivant répertorie les cinq **programmes Cuisson croustillante automatique (C1 à 5).**
Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.
Les temps de cuisson et les niveaux de puissance sont pré-programmés pour plus de facilité.
Pour les programmes 1 à 3, le préchauffage du plateau croustilleur n'est pas nécessaire ; en revanche, suivez les consignes de préchauffage indiquées dans le tableau pour utiliser les programmes 4 et 5.

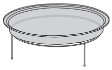
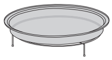
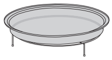
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 30 2011-10-19 7:34:46

Placez toujours sur le plat croustilleur et la grille au centre du four.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
S-1	**Légumes en tranches**	0,2-0,5	-	 +500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les légumes et coupez-les en tranches ou en morceaux de taille équivalente. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de morceaux de légumes de taille moyenne (ex. : brocolis, choux-fleurs et carottes en tranches).
S-2	**Légumes entiers**	0,2-0,8	-	 +500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les légumes. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de légumes entiers (ex. : épis de maïs, artichauts, choux-fleurs, petites pommes de terre et choux en quartiers).
S-3	**Filets de poisson**	0,1-0,6	-	 +500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les filets de poisson. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur et disposez-y les filets de poisson côte à côte. Vous pouvez ajouter du sel, des fines herbes et 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson des filets de poisson (ex. : sébaste, lieu et cabillaud).

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
S-4	**Œufs durs**	0,1-0,5	1-2	 +500 ml d'eau froide	Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur. Percez 3 à 8 œufs frais d'environ 60 g chacun (taille moyenne) et placez-les dans les petites cavités du plateau. Couvrez avec le couvercle en acier inoxydable et placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 à 5 minutes.
S-5	**Cubes de pomme de terre**	0,1-0,5	1-2	 +500 ml d'eau froide	Rincez et épluchez les pommes de terre. Coupez les pommes de terre en cubes de même taille. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, disposez les cubes de pomme de terre sur le plateau et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant.
C-1	**Pizza surgelée**	0,2-0,3 0,3-0,4 0,4-0,5	-		Posez la pizza sur le plat croustilleur et placez le tout sur la grille supérieure, au centre du plateau tournant.
C-2	**Frites au four surgelées**	0,2-0,3 0,3-0,4	-		Répartissez uniformément les frites au four sur le plat croustilleur et placez le tout sur la grille supérieure, au centre du plateau tournant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 32 2011-10-19 7:34:47

Code	Type d’aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Accessoire	Consignes
C-3	**Potatoes**	0,2-0,3 0,3-0,4	1-2		Coupez les pommes de terre en quartiers ou en cubes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de sel et d'épices. Répartissez uniformément les quartiers de pommes de terre sur le plat croustilleur et placez le tout sur la grille supérieure, au centre du plateau tournant. Retournez les quartiers dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
C-4	**Quiche**	0,4-0,6 0,6-0,8	5-10		Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + 180 °C pendant 5 minutes. Ajoutez la pâte à quiche et la garniture. Posez le plat sur la grille inférieure au milieu du plateau tournant. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
C-5	**Cookies/ Biscuits**	0,1-0,15 0,2-0,25	2-5		Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + 180 °C pendant 3 minutes. Ajoutez les cookies/les biscuits et posez le plat sur la grille inférieure au milieu du plateau tournant. Le premier réglage est adapté aux biscuits fins (3 à 5 mm), le second aux biscuits plus épais (5 à 7 mm).

UTILISATION DU MODE CUISSON VAPEUR MANUELLE

Avec le cuiseur vapeur, vous pouvez non seulement utiliser le mode de cuisson vapeur automatique, mais également le mode de cuisson vapeur manuelle en vous référant au tableau de cuisson vapeur manuelle pages 50 à 51.

La procédure suivante explique comment utiliser la fonction manuelle de cuisson vapeur.

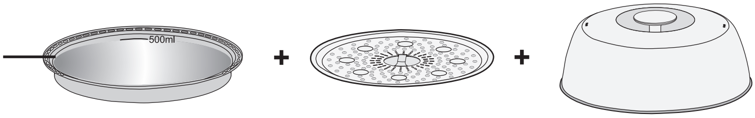
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Posez le cuiseur vapeur (avec les aliments) au centre du plateau,

puis fermez la porte.

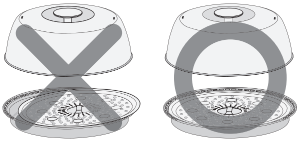
Utilisation du récipient

500 ml d'eau



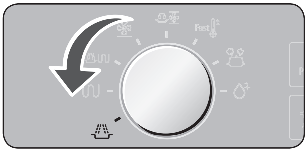
Plat du cuiseur vapeur/ Plat croustilleur — Plateau du cuiseur vapeur — Couvercle en acier inoxydable

ATTENTION

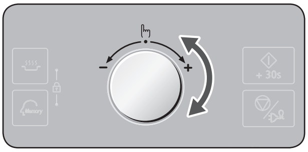


1. Placez le Sélecteur de mode sur la position du mode **Micro-ondes**.

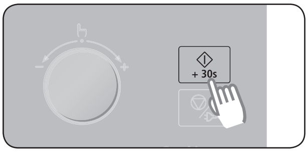
   Résultat : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche :
   Réglez la puissance appropriée en tournant à nouveau le **Sélecteur multi-fonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.
   Sélectionnez la puissance (900 W) indiquée dans le guide de cuisson vapeur manuelle, pages 50 à 51.



2. réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction** autant que nécessaire.
   Sélectionnez le temps de cuisson indiqué dans le guide de cuisson vapeur manuelle, pages 50 à 51.



CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 34 2011-10-19 7:34:48



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

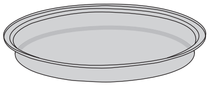
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
- Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 4 fois (une fois toutes les minutes).
- L'heure s'affiche à nouveau.

Attention !

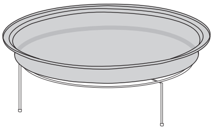
- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent.
  Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans eau ou aliments à l'intérieur.
  Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
  Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

UTILISATION DU MODE CUISSON CROUSTILLANTE MANUELLE

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.



Plat du cuiseur vapeur /
Plat croustilleur sur le plateau tournant

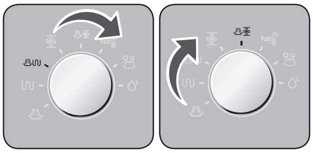


Plat du cuiseur vapeur /
Plat croustilleur + Grille supérieure

1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.

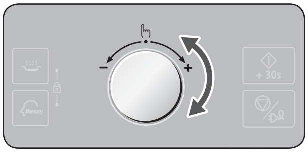
   Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné :
   - Combinaison de la cuisson par convection (180 °C) et de la cuisson par micro-ondes. (puissance : 600 W).
   - Combinaison de la cuisson par gril et de la cuisson par micro-ondes (puissance : 600 W).

   Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.
2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
   - Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
   - Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.
3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
   - Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).
4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
   - Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.
5. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Combiné (gril ou convection).

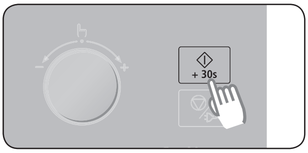


CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 36 2011-10-19 7:34:48

6. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction** autant que nécessaire.
   Sélectionnez le temps de cuisson indiqué dans le guide de cuisson croustillante manuelle, page 60.



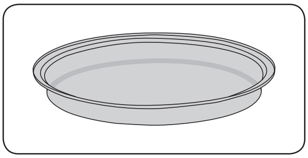
7. Appuyez sur le bouton **Départ**.



Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Comment nettoyer le plat croustilleur ?

Nettoyer le plat croustilleur à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.



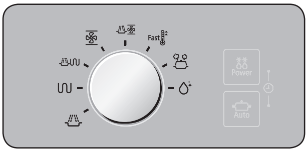
Le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 37 2011-10-19 7:34:49

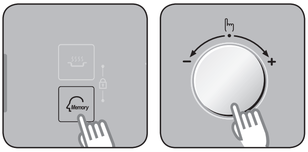
UTILISATION DU MODE MÉMOIRE

Vous pouvez mettre en mémoire vos recettes favorites pour une utilisation ultérieure.

Pour sauvegarder votre recette en mémoire :



1. Sélectionnez un mode à l'aide du **Sélecteur de mode** et effectuez les étapes nécessaires avant d'appuyer sur le bouton **Départ**.
(N'appuyez pas sur le bouton **Départ** tout de suite.)
(Pour plus de détails sur la procédure à suivre, reportez-vous aux pages correspondant à chaque fonction.).



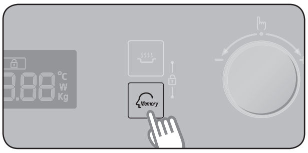
2. Une fois votre saisie terminée, appuyez sur le bouton **Mémoire** pour sélectionner un numéro (1 à 3) puis appuyez sur le bouton de **Sélecteur**.

Résultat

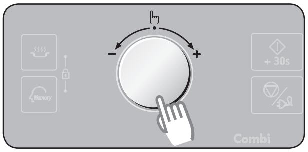
1. Un court signal sonore retentit indiquant que votre saisie est enregistrée.
2. Vous revenez au mode sélectionné lorsque vous avez terminé.

- Vous pouvez enregistrer jusqu'à trois recettes et les ajouter ou les modifier par la suite à tout moment.
- Si un numéro de mémoire sélectionné clignote, cela signifie qu'il n'est encore attribué à aucune recette. À l'inverse, un numéro de mémoire qui reste fixe indique qu'une recette lui est déjà associée.
- Si vous débranchez le cordon d'alimentation, votre saisie est effacée.

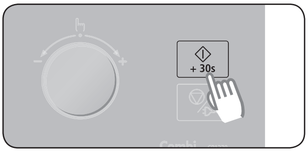
Pour appliquer une recette mémorisée :



1. Appuyez sur le bouton **Mémoire** pour sélectionner un numéro en mémoire (1 à 3).



2. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur**.



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.

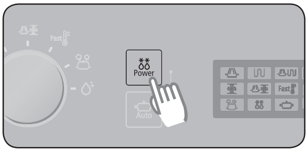
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 38 2011-10-19 7:34:49

UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION

Réglage du mode Décongélation

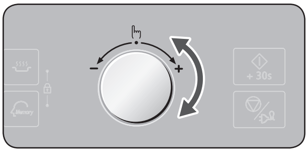
La décongélation par micro-ondes propose cinq programmations différentes. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le réglage et le poids des aliments pour démarrer la décongélation. Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés au centre du plateau. Refermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Décongélation**.

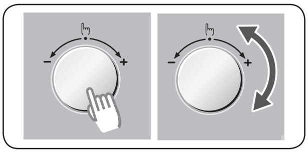


2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. (1-5)

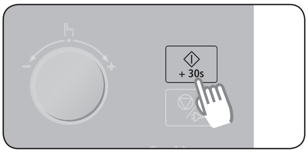
Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Pour modifier la quantité, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** puis choisissez la quantité que vous souhaitez en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.



Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment. Retournez les aliments puis appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage

Important :

- N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre intitulé « Décongélation » (pp. 48 et 49) pour obtenir de plus amples détails.

Guide des programmes du mode de décongélation

Le tableau suivant répertorie les cinq programmes Décongélation ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 39 2011-10-19 7:34:50

Placez la viande congelée, la volaille, le poisson et les légumes sur un plat en verre plat ou un plat en céramique sur le plateau tournant.
(Reportez-vous à la page 39 pour les instructions de sécurité)

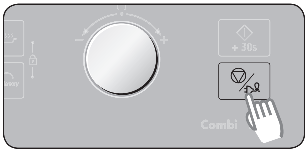
Non	Aliments surgelés (-18 °C)	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
1	**Viande**	0,2 à 2,0	20 à 120	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	**Volaille**	0,2 à 2,0	20 à 120	Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	**Poisson**	0,2 à 2,0	20 à 110	Protégez toujours la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	**Pain/ gâteaux**	0,1 à 1,0	10 à 60	Placez le pain horizontalement, dans le sens de la longueur sur une feuille de papier absorbant et posez le tout sur le plateau tournant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains côte à côte. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	**Légumes**	0,1 à 0,8	5 à 30	Répartissez uniformément les légumes dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la cuisson des petits pois, des brocolis, des carottes en tranches, des choux-fleurs et des épinards en cubes.

Important : Le mode Décongélation utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et les autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent impérativement être respectées lorsque vous utilisez ce mode.

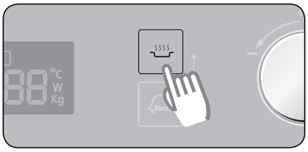
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 40 2011-10-19 7:34:50

UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD

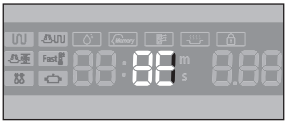
1. Appuyez sur le bouton **Arrêt/Annuler/ Économie** d'énergie pour le mode Veille.



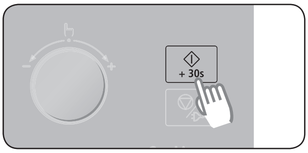
2. Appuyez sur le bouton **Maintien au chaud**.



3. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez maintenir au chaud à l'aide du **sélecteur multifonction**. (1~4)



4. Appuyez sur le bouton **Départ**.



Résultat : le mode Maintien au chaud commence. Il fonctionnera pendant 30 minutes. Une fois le programme terminé, un signal sonore retentit et le message « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Fonctionnalités de maintien au chaud

Le tableau suivant répertorie les quatre programmes de maintien au chaud. Il répertorie tous les aliments compatibles avec chacun de ces programmes. Le temps et la température de cuisson sont pré-programmés pour vous faciliter la tâche. Dans ce mode, seul la résistance de convection fonctionne par cycle. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Accessoire	Température	Temps	Consignes
1	**Type d'aliment**	80 °C	30 min	Permet de maintenir au chaud la viande rôtie, le poulet, les gratins, les pizzas, les pommes de terre et les plats préparés.
2	**Boissons**	80 °C	30 min	Permet de maintenir au chaud l'eau, le lait et le café.
3	**Pain et pâtisseries**	60 °C	30 min	Permet de maintenir au chaud le pain frais, le pain grillé, les viennoiseries et les gâteaux.
4	**Plats**	70 °C	30 min	Permet de faire préchauffer les tasses et les plats. Répartissez uniformément les plats sur toute la surface du plateau tournant. Ne surchargez pas le four (charge maxi. : 7 kg).

Important :

- N'utilisez jamais cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Ce programme permet uniquement de maintenir au chaud des aliments déjà cuits.
- Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.
- Il vous est également conseillé de couvrir les boissons et les aliments particulièrement humides. Si vous souhaitez que vos aliments restent croustillants, ne couvrez pas.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 42 2011-10-19 7:34:51

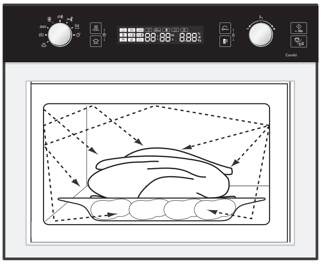
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- faire décongeler ;
- cuire.

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme par un répartiteur. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment congelé ou non).

Important : La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four.

Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

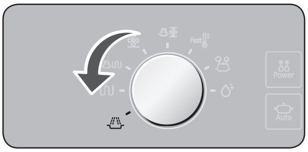
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 43 2011-10-19 7:34:52

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

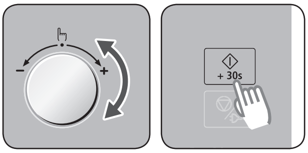
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson, les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Réglage des micro-ondes

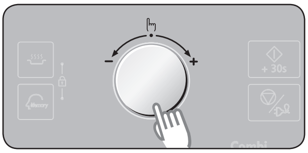
1. Amenez le **Sélecteur de mode** en position Micro-ondes. La durée et la puissance s'affichent à l'écran.



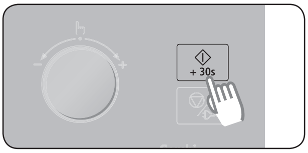
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps de cuisson souhaité. Si vous ne souhaitez pas modifier la puissance, appuyez sur **Départ** pour commencer la cuisson. (40 à 230 °C)
   - Par défaut : 900 W
   - 900, 750, 600, 450, 300, 180, 100 W
   - Temps maxi. : 90 min



3. Pour modifier la puissance, appuyez sur le bouton de **Sélecteur** ( ) et positionnez le **Sélecteur multifonction** sur la puissance souhaitée. Reportez-vous aux guides de cuisson (pages 41 à 56) pour connaître les temps de cuisson et les puissances appropriés.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.



   Résultat :
   - La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
   - Un signal sonore retentit et le mot « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Vous pouvez modifier le temps et la puissance pendant la cuisson.
- Temps de cuisson : tournez le **Sélecteur multifonction**.
- Puissance : appuyez sur le bouton de **Sélecteur**( ), puis tournez le **Sélecteur multifonction**.

Démarrage rapide :
- Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement (Le Sélecteur de mode doit être positionné sur Micro-ondes).

Guide relatif aux puissances de cuisson par micro-ondes

PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE ÉMISE (W)	REMARQUE
ÉLEVÉE	100	900	Pour faire chauffer des liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	750	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNE	50	450	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des aliments délicats.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour faire décongeler et cuire en continue.
FAIBLE	11	100	Pour faire décongeler des aliments délicats.

Guide relatif aux récipients pour micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau tournant.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de restauration rapide		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Sacs en papier ou journal	✕	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✕	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Plats en cristal	✓	
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✕	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✕	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✕	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✕	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

« Arc » désigne les étincelles qui peuvent se former dans un four micro-ondes.

✓ : recommandé

✓✕ : à utiliser avec précaution

✕ : risqué

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 46 2011-10-19 7:34:52

Guide de cuisson aux micro-ondes

Micro-ondes

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Temps

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.
Utilisez toujours le plateau tournant lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes. Posez les plats et les aliments sur le plateau tournant.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique Pour faire fondre du beurre ou du chocolat par exemple, reportez-vous au chapitre consacré aux conseils simples et rapides situé à la fin de ce guide.

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 47 2011-10-19 7:34:52

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150	600	5 à 7	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8 à 10	2 à 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300	600	7½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g sauf si spécifié autrement - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 48 2011-10-19 7:34:52

Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 500	3 à 4 6 à 7	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5 à 6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	4 à 5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	4 à 5 7 à 8	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3 à 4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3 à 4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	3 à 4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1 à 2 2 à 3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4 à 5	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4 à 5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4 à 5 7 à 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250	5 à 6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 49 2011-10-19 7:34:53

Utilisation du cuiseur vapeur

Versez 500 ml d'eau froide dans le plat du cuiseur vapeur. Placez le plateau du cuiseur vapeur sur le plat, disposez les aliments sur le plateau et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Posez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments. Lorsque vous faites cuire à la vapeur de fines tranches ou de petits morceaux, nous vous recommandons de réduire le temps préconisé. À l'inverse, vous pouvez augmenter ce temps lorsque vous faites cuire d'épaisses tranches ou de gros morceaux. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Portion (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Temps (min)	Consignes
Brocolis en morceaux	400	500	900	12-18	Rincez et nettoyez les brocolis. Préparez des morceaux de taille égale. Répartissez les morceaux uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Carottes	400	500	900	15-20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.
Chou-fleur, entier	600	500	900	20-25	Nettoyez le chou-fleur et placez-le sur le plateau du cuiseur vapeur.
Maïs en épis	400 g (2 morceaux)	500	900	23-28	Rincez et nettoyez les épis de maïs. Placez les épis de maïs côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.
Courgettes	400	500	900	10-15	Rincez les courgettes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Assortiment de légumes surgelés	400	500	900	18-23	Répartissez uniformément les légumes surgelés à -18 °C (ex. : brocolis, choux-fleurs, carottes en tranches) sur le plateau du cuiseur vapeur.

Type d'aliment	Portion (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Temps (min)	Consignes
Pommes de terre (petites)	500	500	900	25-30	Rincez et nettoyez les pommes de terre et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Répartissez uniformément les pommes de terre entières sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes	800 g (4 pommes)	500	900	15-20	Rincez et évidez les pommes. Placez les pommes debout, côte à côte, sur le plateau du cuiseur vapeur.
Œufs durs	3 à 8 œufs	500	900	15-20	Percez 3 à 8 œufs frais (taille moyenne) et placez-les dans les cavités du plateau du cuiseur vapeur. Après la cuisson, laissez reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes.
Crevettes bleues	250 g (5 à 6 morceaux)	500	900	10-15	Aspergez les crevettes bleues d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron. Répartissez les uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Filets de poisson (cabillaud, sébaste)	500 g (2 à 3 morceaux)	500	900	12-17	Aspergez les filets de poisson d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez des fines herbes et des épices. (ex. : romarin). Répartissez les filets uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Escalopes de poulet	400 g (2 escalopes)	500	900	20-25	Rincez et nettoyez les escalopes de poulet. Placez les escalopes de poulet côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.

il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 375	900	16 à 18 18 à 20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz complet (étuvé)	250 375	900	22 à 23 24 à 25	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	900	17 à 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	19 à 20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	11 à 13	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 52 2011-10-19 7:34:53

Reheat (Réchauffage)

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert
Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 750 W, 600 W, 450 W ou même 300 W. Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos
Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.

Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 53 2011-10-19 7:34:53

Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½ à 2 3 à 3½	1 à 2	Versez la boisson dans les grandes tasses et faites réchauffer sans couvrir. Une tasse au centre, 2 tasses côte à côte. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	900 W	3 à 4 4 à 5	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	450 g	600 W	5½ à 6½	2 à 3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½ à 5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5½ à 6½	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g	600 W	5 à 6	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min to 1 min 10 s.	2 à 3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Décongélation

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Viande hachée	250 g 500 g	4 à 6 9 à 11	15 à 30	Placez la viande dans l'assiette en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7 à 8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	12 à 14	15 à 60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	28 à 32		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6 à 7	10 à 25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11 à 13		
Fruits				
Baies	300 g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g)	2 parts 4 parts	1 à 1½ 2½ à 3	5-20	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4 à 4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7 à 9		

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 57 2011-10-19 7:34:53

GRIL

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four. Ils fonctionnent lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 2 à 3 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

REMARQUE IMPORTANTE :
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL
Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes.
Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Cinq modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + Gril, 450 W + Gril, 300 W + Gril, 180 W + Gril et 100 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE :
Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 58 2011-10-19 7:34:53

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps 1er côté (min)	Temps 2ème côté (min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/ tartine)	gril seul	2-3	2-2½	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	5 à 6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	180 W + Gril	5 à 6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 parts (500 g)	300 W + Gril	5 à 6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	450 W + Gril	14 à 16	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de légumes/ pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9 à 11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pommes au four	2 pommes (env. 400 g)	300 W + Gril	6 à 7	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Gril	9 à 11	8 à 10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 parts)	gril seul	8 à 12	6 à 10	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6 à 8	5½ à 6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

Guide d'utilisation du plat croustilleur

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Préchauffez le plat croustilleur durant 3 à 4 minutes et reportez-vous aux durées et instructions figurant dans le tableau. Utilisez des maniques pour la sortir du four.

Type d'aliment	Quantité	Préchauffage		Temps		Consignes
		Mode	Temps (min)	Mode	Temps (min)	
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	600 W + Gril	3	600 W + Gril	3 à 4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure.
Tomates grillées	200 g	600 W + Gril	3	300 W + Gril	3½ à 4½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat et placez-les sur la grille supérieure.
Pommes de terre en morceaux	250 g	600 W + Gril	4	450 W + Gril	8 à 10	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en quartiers ou en cubes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les cubes uniformément sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 5 à 7 minutes.
Légumes grillés	250 g	600 W + Gril	4	450 W + Gril	5 à 7	Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez-y des légumes frais coupés en petits morceaux (ex. : poivrons, oignons, courgettes et champignons). Posez le plat sur la grille supérieure.
Pizza surgelée	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10 à 12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure.
Baguettes surgelées	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10 à 12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez les deux baguettes garnies surgelées (ex. : légumes, jambon et fromage) sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 60 2011-10-19 오후 7:34:53

Type d'aliment	Quantité	Préchauffage		Temps		Consignes
		Mode	Temps (min)	Mode	Temps (min)	
Frites au four surgelées	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12 à 14	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez les frites à la moitié du temps de cuisson.
Beignets de poulet	300 g	600 W + Gril	4	600 W + Gril	6 à 8	Faites préchauffer le plat croustilleur. Badigeonnez le plat avec une cuillère à soupe d'huile et disposez-y les beignets de poulet. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 5 à 6 minutes.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi latérale afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utiliseriez normalement dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi latérale gauche du four.
Cinq modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + Convection, 450 W + Convection, 300 W + Convection, 180 W + Convection et 100 W + Convection.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 61 2011-10-19 7:34:53

Guide d'utilisation de la convection

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps	Consignes
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 200 °C	7-9	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 200 °C	16 à 18	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
VIANDE Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1000 à 1200 g	450 W + 160 °C	1er côté : 15 à 17 2ème côté : 10 à 14	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	1100 à 1200 g	450 W + 190 °C	1er côté : 15 à 17 2ème côté : 13 à 15	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
PAIN Petits pains surgelés	6 parts (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 morceau)	180 W + 220 °C	6-8	Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GÂTEAU Gâteau marbré (pâte fraîche)	700 g	180 °C uniquement	70 à 80	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Muffins (pâte fraîche)	6x45 g (350 à 400 g)	175 °C uniquement	20 à 25	Remplissez de pâte fraîche, de façon homogène, un moule en métal à revêtement noir pour 6 muffins. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Croissants/ Petits pains (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	13 à 18	Placez les croissants ou les petits pains surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 160 °C	16 à 18	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 62 2011-10-19 7:34:53

Simple et rapide

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre.
Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

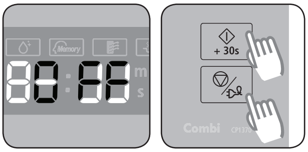
FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

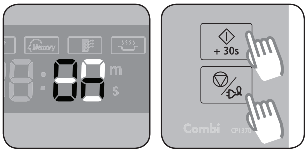
ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **Arrêt/Annulation** et **Départ**.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Arrêt/Annulation** et **Départ**.

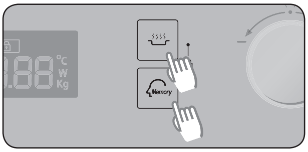


SÉCURITÉ ENFANTS

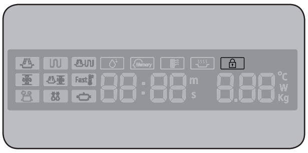
La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d’éviter toute utilisation involontaire du four.

Verrouiller le four

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Maintien au chaud** et **Mémoire** pendant 3 secondes.

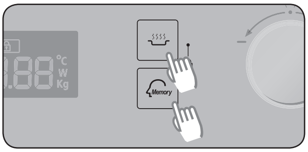


2. Le symbole du verrouillage s'affiche à l'écran, ce qui indique que toutes les fonctions sont bloquées.

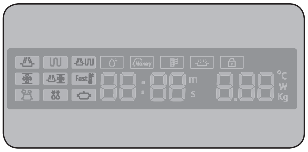


Déverrouiller le four

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Maintien au chaud** et **Mémoire** pendant 3 secondes.



2. Le symbole de verrouillage disparaît, ce qui indique que les fonctions sont débloquées.

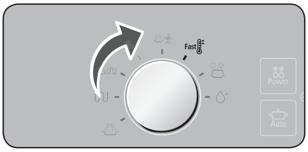


CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 64 2011-10-19 7:34:55

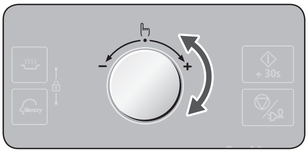
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

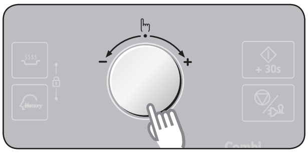
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode Préchauffage rapide.



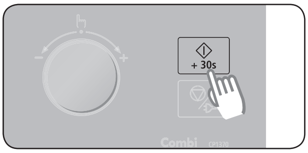
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la température désirée. (Par défaut : 180 °C)



3. Appuyez sur le bouton de **Sélecteur** pour régler la température désirée. (40 à 230 °C)

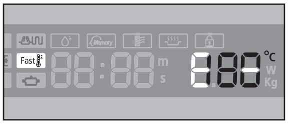


4. Appuyez sur le bouton **Départ**.



   Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.

   - Les durées d'affichage sont de 8 secondes.
     Ex. : en mode de préchauffage rapide à 180 °C.



   - Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 4 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   - Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 4 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

nettoyage et entretien

NETTOYAGE DU FOUR

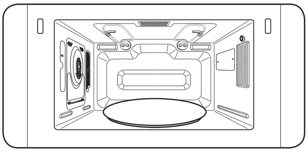
Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four.
Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

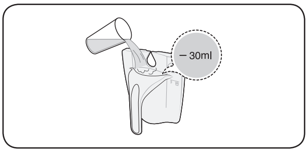
Important

- N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).
- Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.

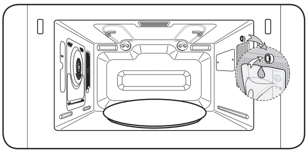
1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez le réservoir jusqu'au repère
- La ligne se situe à un niveau d'environ 30 ml.

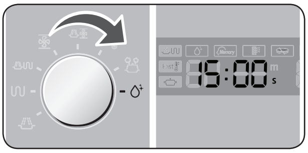


3. Placez le bol dans le four à droite.

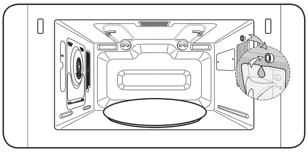


4. Refermez la porte.

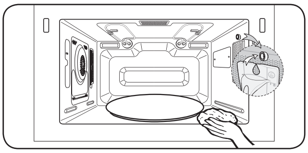
5. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Nettoyage vapeur**. Puis appuyez sur le bouton **Départ**.



6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec.
Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.



- N'utilisez le réservoir qu'en mode Nettoyage vapeur.
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

Nettoyage du four micro-ondes

Nettoyez régulièrement votre four afin d'éviter toute accumulation de graisses et de résidus alimentaires, en particulier sur les surfaces internes et externes, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les taches des surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four vide et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez l'intérieur du four.

Important

- Faites particulièrement attention à ne PAS renverser d'eau dans les orifices d'aération.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres, afin d'éviter que des particules ne s'accumulent et empêchent la porte de se fermer correctement.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 67 2011-10-19 7:34:57

dépannage et code d'erreur

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien qualifié.

Si le four a besoin d'être réparé, débranchez-le et contactez le service après-vente Samsung le plus proche.

Avant d'appeler, munissez-vous des informations suivantes :

- le numéro du modèle et le numéro de série (figurant à l'arrière du four) ;
- les détails concernant la garantie ;
- une description précise du dysfonctionnement.

Si le four doit être rangé temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité risqueraient de l'endommager.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Les aliments ne cuisent pas.

- Vérifiez que la minuterie a été réglée correctement et que vous avez appuyé sur le bouton Départ.
- Fermez bien la porte.
- Vérifiez que vous n'avez pas grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Vérifiez que vous avez sélectionné un temps de cuisson approprié.
- Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance appropriée.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Vérifiez que vous avez utilisé des récipients appropriés sans ornements métalliques.
- Vérifiez qu'aucune fourchette ni aucun ustensile en métal ne soient restés dans le four.
- Si vous utilisez de l'aluminium, assurez-vous qu'il ne soit pas trop proche des parois intérieures.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Pour minimiser ce problème, tâchez d'installer le four loin des téléviseurs, postes de radio et antennes.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 68 2011-10-19 7:34:57

Des interférences électroniques provoquent la réinitialisation de l'écran.

- Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la condensation se forme à l'intérieur du four

- Ce phénomène est normal. Essuyez-la simplement après la cuisson.

Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant trois minutes après l'arrêt du four.

Un flux d'air est détecté autour de la porte et du four.

- Ce phénomène est normal.

Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre lorsque le four fonctionne, en particulier en mode de décongélation.

- Ce phénomène est normal.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
E 21	**CAPTEUR TEMP. COUPÉ** Lorsque le capteur détecte une température supérieure à 250 °C pendant le fonctionnement/l'annulation.
E 22	**CAPTEUR TEMP. COURT-CIRCUITÉ** Lorsque le capteur détecte une température inférieure à 5 °C pendant le fonctionnement/l'annulation.
E 25	**PLUS DE 230 °C PENDANT LE FONCTIONNEMENT EN MODE MICRO-ONDES** La température dépasse 230 °C pendant le fonctionnement en mode Micro-ondes (flammes détectées).
E A1	**COMMUTATEUR DU REGISTRE** En cas de dysfonctionnement du REGISTRE (ouverture ou fermeture pendant 1 minute).

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 69 2011-10-19 7:34:57

caractéristiques techniques

Samsung s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	Puissance maximale	3050 W
	Micro-ondes	1550 W
	Gril	1550 W
	Cuisson par convection	2000 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (20)
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Extérieures	520 x 385 x 481 mm
	Dimensions intérieures du four	400 x 235 x 385 mm
Capacité		36 litres
Poids	Net	26.5 kg env.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 70 2011-10-19 7:34:57

Remarque

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_FR.indb 71 2011-10-19 7:34:57

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	www.samsung.com www.samservice.com

Code n° : DE68-04022B

CP1370E
CP1370EST

Microwave oven

user manual

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register
your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

using this manual

Thank you for purchasing a SAMSUNG microwave oven.
Your Owner's Manual contains important safety instructions and essential information on using and caring for your new microwave oven.
Before using your oven, important safety instructions read carefully and keep it for future reference.
A handy quick guide explaining basic cooking operations is provided inside the front cover for your convenience.

safety information

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
⚠ CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 2 2011-10-19 7:31:52

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Microwave Oven”.

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

It should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation.
The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

WARNING Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.

CAUTION Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 4 2011-10-19 7:31:53

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves provided with the product, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 5 2011-10-19 7:31:53

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use the multi-purpose pan for the microwave oven or the defrosting function.

- This may result in sparks or fire.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the oven function.

- Failure to do so may result in fire.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 6 2011-10-19 7:31:53

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 7 2011-10-19 7:31:53

Take care when heating liquids such as water or other beverages.
- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.
- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.
- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.
- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.
- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.
- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.
- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.
- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.
- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.
- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.
- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.
- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.
- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

WARNING Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 10 2011-10-19 7:31:53

contents

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN 12
- 12 Installing your oven

OVEN FEATURES 13
- 13 Checking the product and parts
- 13 Checking the control panel
- 14 Accessories

BEFORE YOU BEGIN 16
- 16 Setting the clock

OVEN USE 18
- 18 Using convection mode
- 19 Using grill mode
- 20 Using grill combi mode
- 21 Using convection combi mode
- 22 Using auto cook mode
- 28 Using the auto steam / crusty cook mode
- 34 Using the manual steam cook mode
- 36 Using the manual crusty cook mode
- 38 Using memory mode
- 39 Using power defrost mode
- 41 Using the keep warm mode
- 43 How a microwave oven works
- 44 Using microwave mode
- 63 Switching off the beeper
- 64 Child safety lock
- 65 Fast preheating the oven

CLEANING AND CARE 66
- 66 Cleaning your oven

TROUBLESHOOTING AND ERROR CODE 68
- 68 Storing and repairing your microwave oven
- 68 Troubleshooting
- 69 Error codes

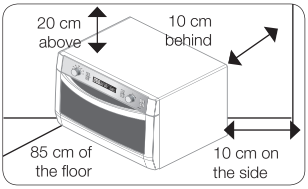
TECHNICAL DATA 70
- 70 Technical data

installing your microwave oven

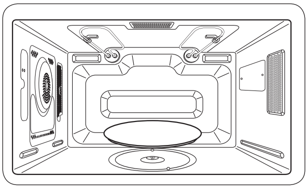
INSTALLING YOUR OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

- When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



- Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



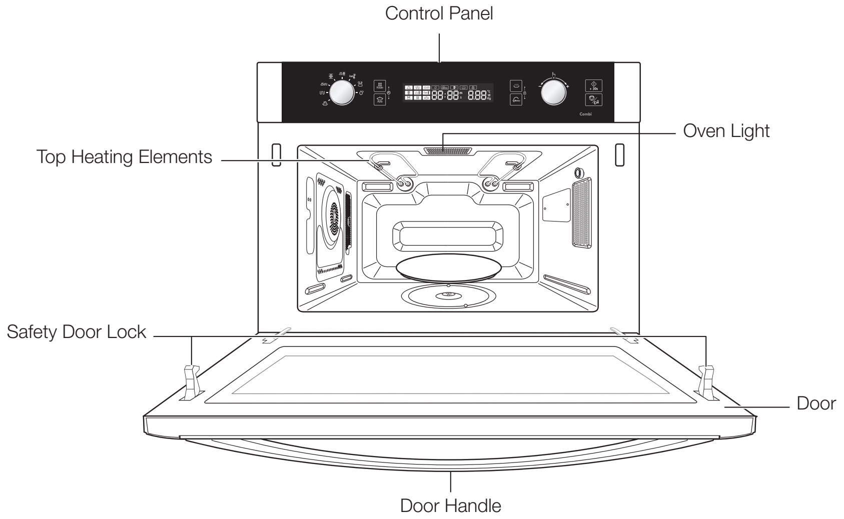
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

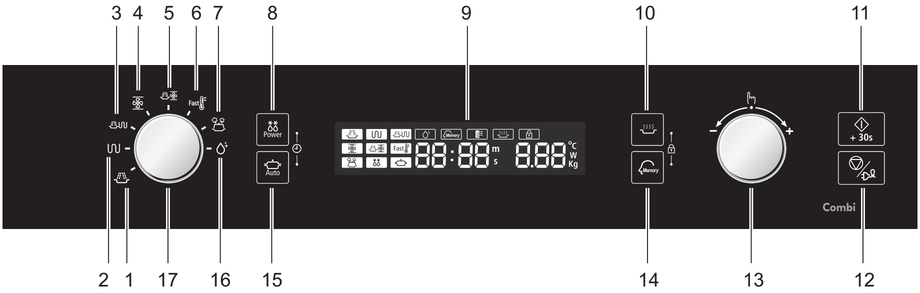
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 12 2011-10-19 7:31:53

oven features

CHECKING THE PRODUCT AND PARTS



CHECKING THE CONTROL PANEL



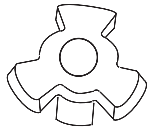
1. Microwave Mode
2. Grill Mode
3. Microwave+Grill Mode
4. Convection Mode
5. Microwave+Convection Mode
6. Fast Preheat Mode
7. Auto Steam / Crusty Cook Mode
8. Power Defrost Button
9. Display
10. Keep Warm Button
11. Start Button
12. Stop / Cancel / Power Save Button
13. Multi Function Selector / Selector Button
14. Memory Button
15. Auto Cook Button
16. Steam Clean Mode
17. Mode Selector

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 13 2011-10-19 7:31:54

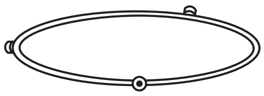
ACCESSORIES

The following accessories are provided with your microwave oven:

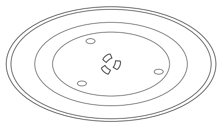
1. **Coupler,** to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.
   - The coupler rotates the turntable.



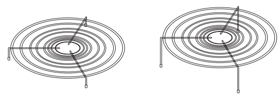
2. **Roller Ring,** to be placed in the center of the oven.
   - The roller ring supports the turntable.



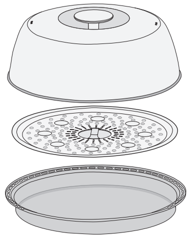
3. **Turntable,** to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.
   - The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

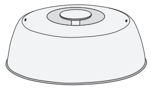


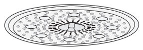
4. **Metal Racks** (High rack, Low rack), to be placed on the turntable.
   - The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack.
   - The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.

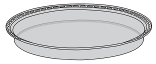


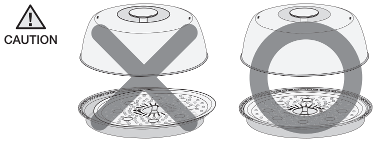
5. **Pro Steamer / Crusty plate** to be placed on the turntable.
   - The Pro Steamer can be used to steam crusty cook.
     The Crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.




Stainless Steel Lid


Steam Tray


Steam Plate / Crusty Plate

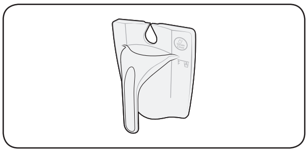


CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 14 2011-10-19 7:31:56

Caution!!

- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500ml of water before use. If the amount of water is less than 500ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- The Pro Steamer should be used only in the mode of “Auto steam / Crusty cook : S-1 to S-5”.
- The crusty plate should be used only in the mode of “Auto steam / Crusty cook : C-1 to C-5”.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

7. **Clean water bowl,** to be placed in the right side of the oven.



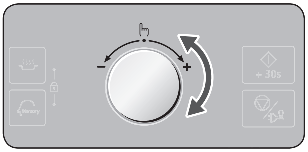
before you begin

SETTING THE CLOCK

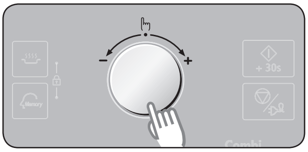
When power is supplied, “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time.

Setting the clock

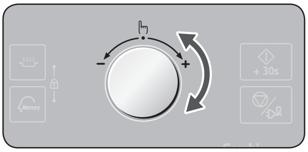
1. Turn **Multi Function Selector** to set hour.



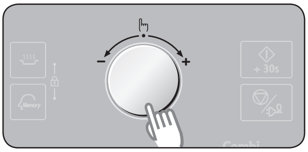
2. Press **Selector** Button. The “00” starts blinking.



3. Turn **Multi Function Selector** to set minute.



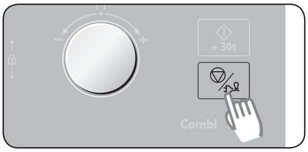
4. Press **Selector** Button again. The clock sets by itself within 5 seconds.



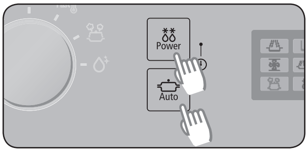
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 16 2011-10-19 7:31:56

Re-setting the clock

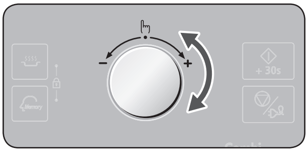
1. Press **Stop/Cancel/Power save** button.



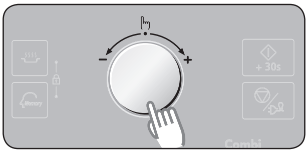
2. Press **Power Defrost** and **Auto Cook** button at the same time.



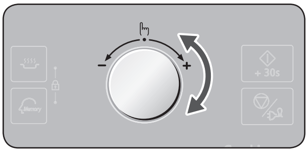
3. Turn **Multi Function Selector** to set hour.



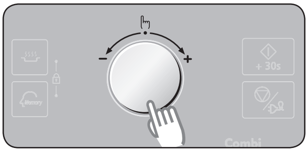
4. Press **Selector** Button.



5. Turn **Multi Function Selector** to set minute.

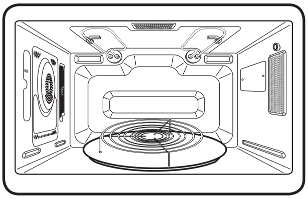


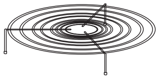
6. Press **Selector** Button again. The clock sets by itself within 5 seconds.



USING CONVECTION MODE

Food is heated by two heating elements on top of cavity and one convection heating element, while the fan from side distributes the hot air evenly.

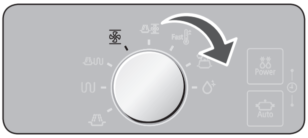




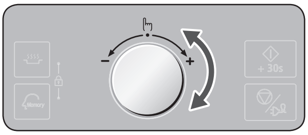
Low rack

Convection ( ) setting

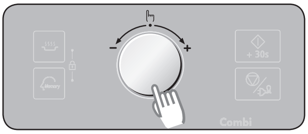
1. Turn **Mode Selector** dial to **Convection** mode position.



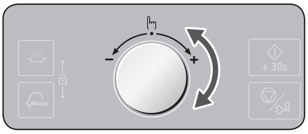
2. Turn **Multi Function Selector** Dial to desired temperature. (Default : 180 °C)



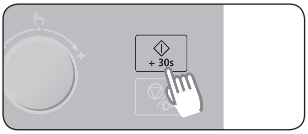
3. Press **Selector** Button to set desired temperature. (40~230 °C)



4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**. (Max. 10 Hour)



5. Press **Start** button.
   - The temperature (°C) indicator on display will be lit and the indicator will blink and beep 4 times after the temperature is reached.



CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 18 2011-10-19 7:31:58

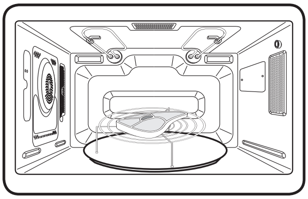
During cooking, **Cook Time** and **Temperature** are available to change the setting.
- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Temperature: Press **Selector** Button and then turn **Multi Function Selector**.

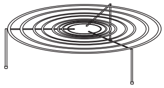
In Convection Mode settings, the top and Convection heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.

Important
1. Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
2. When using Convection Mode, be sure glass baking dishes are suitable for 40-230 °C cooking temperatures.

USING GRILL MODE

Food is heated by the top heating elements. (horizontal position)
For grilling, open the door and place the food on the rack.



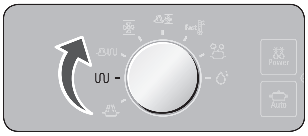


High rack

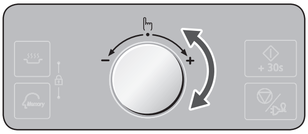
Grill ( ) setting

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

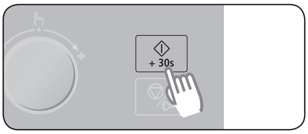
1. Turn **Mode Selector** dial to **Grill** mode position.



2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
(The maximum cooking time is 90 minutes.)



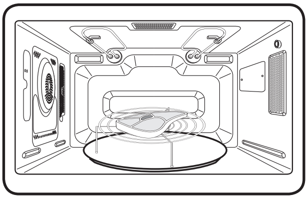
3. Press **Start** button.

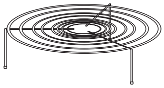


Important
1. Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
2. Check that the heating element is in the horizontal position.

USING GRILL COMBI MODE

Food is heated by the top heating elements combined with a cycle of microwave energy.
For grilling, open the door and place the food on the rack.



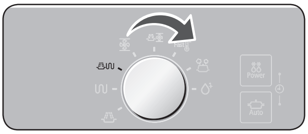


High rack

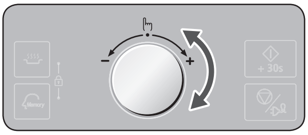
Grill combi ( ) setting

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

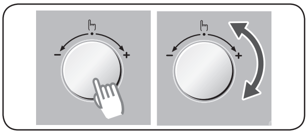
1. Turn **Mode Selector** dial to **Gill Combi** mode position.



2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
   (The maximum cooking time is 90 minutes.)

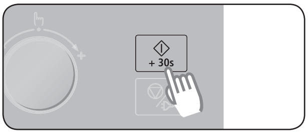


3. If you want to change power level; Press the **Selector** Button and then select appropriate power level by turning the **Multi Function Selector**.
   - Default : 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Press **Start** button.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



You can chage the cooking time and power level during the cook.
- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** Button and then turn **Multi Function Selector**.

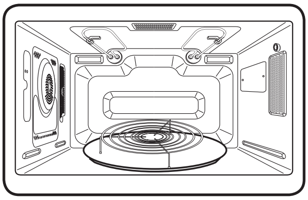
Important

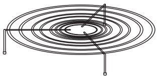
1. ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
2. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
3. Check that the heating element is in the horizontal position.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 20 2011-10-19 7:31:59

USING CONVECTION COMBI MODE

Food is heated by dual grill and one convection heating element, combined with a cycle of microwave energy, while one fan from side distributes the hot air evenly. Low rack is placed on the turntable.

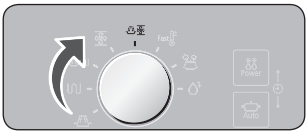




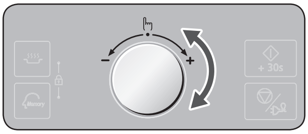
Low rack

Convection combi ( ) setting

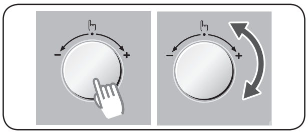
1. Turn **Mode Selector** dial to **Convection Combi** mode position.



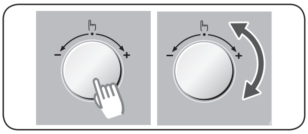
2. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector**.
   (The maximum cooking time is 90 minutes.)



3. If you want to change power level; Press the **Selector** Button and then select appropriate power level by turning the **Multi Function Selector**.
   - Default : 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W

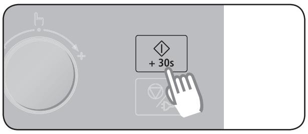


4. If you want to change temperature; Press the **Selector** Button and then select appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector**. (40-210 °C)
   - Default : 180 °C
   - 40-210 °C



5. Press **Start** button.

   Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



You can chage the cooking time and power level during the cook.

- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** Button and then turn **Multi Function Selector**.
- Temperature : Press **Selector** button and then turn **Multi Function Selector**.

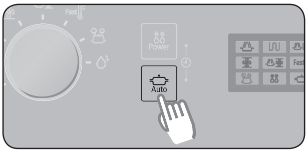
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 21 2011-10-19 7:32:00

> **Important**
> 1. ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
> 2. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
> 3. Check that the heating element is in the horizontal position.

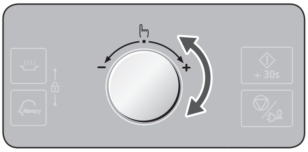
USING AUTO COOK MODE

The twenty Auto Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Auto Cook Mode by turning the Multi Function Selector. (1-20)

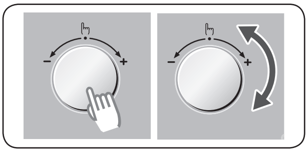
1. Press the **Auto Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector**. (1-20)

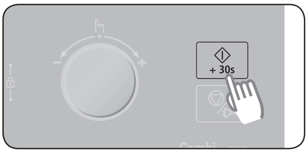


3. If you want to change serving size; Press the **Selector** Button and then select size of the serving by turning the **Multi Function Selector**.



4. Press **Start** button.

> **Result :** Auto cooking starts. When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



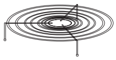
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 22 2011-10-19 7:32:00

Auto Cook Features

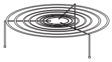
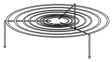
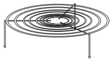
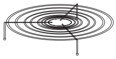
The following table presents 20 Auto Cook Programmes. It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations. Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

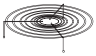
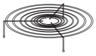
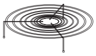
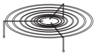
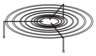
Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
1	**Drinks** Coffee, milk, tea, water (room temperature) 	0.25 (1 mug) 0.5 (2 mugs)	1-2	Microwave safe dish	Pour the liquid into ceramic mugs and reheat uncovered. Place one mug in the center, place 2 mugs opposite to each other in the area of roller ring on turntable. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2	**Plated meal** (chilled) 	0.3-0.35 0.4-0.45	3	Microwave safe dish	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. Put plate in the center of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
3	**Frozen Ready Meal** (-18 °C) 	0.3-0.35 0.4-0.45	3-4	Microwave safe dish	Pierce film of frozen ready meal. Put meal in the center of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 23 2011-10-19 7:32:01

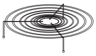
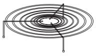
Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
4	**Soup/Sauce** (chilled)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	Microwave safe dish	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the center of turntable. Stir carefully before and after standing time.
5	**Stew** (chilled)	0.2-0.25 0.4-0.45	2-3	Microwave safe dish	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the center of turntable. Stir carefully before and after standing time.
6	**Fresh vegetables**	0.3-0.35 0.5-0.55	1-2	Microwave safe dish	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml water (3 tablespoons). Put bowl in the center of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
7	**Peeled potatoes**	0.5-0.55 0.7-0.75	2-3	Microwave safe dish	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the center of turntable. Cook covered.
8	**Baked potatoes**	0.2-0.4 0.8-1.0	3-5		Wash and clean potatoes and pierce with a fork. Brush skin with olive oil and spices. Put potatoes, each about 200g side by side on the low rack.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 24 2011-10-19 7:32:01

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
9	**White rice**	0.25 0.35	5-10	Microwave safe dish	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.25 kg rice, add ½ liter cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the center of turntable. Cook covered.
10	**Beef steaks**	0.3-0.6 0.6-0.8	-		Put beef steaks side by side on the high rack. Turn over as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. The first setting is for thin beef steaks, the second setting is for thick beef steaks.
11	**Chicken pieces**	0.5-0.6 1.1-1.2	2		Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the high rack. Turn over, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
12	**Roast fish**	0.5-0.6 0.7-0.8	3		Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail, on the high rack. Turn over, as soon as the beep sounds. Push start button to continue process.
13	**Roast chicken**	1.2-1.3 1.4-1.5 1.6-1.7	5		Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turn over, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
14	**Roast beef/ Lamb**	1.0-1.2 1.3-1.5	5-10		Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.
15	**Frozen mini-pizza** (-18 °C)	0.1-0.2 0.3-0.4	-		Put frozen mini-pizza snacks in a circle on the low rack.
16	**Frozen lasagne** (-18 °C)	0.4-0.5 0.9-1.0	3-4	Microwave safe dish 	Put frozen lasagne into a suitable sized glass pyrex or ceramic dish. Set dish on the low rack.
17	**Frozen bread rolls** (-18 °C)	0.1-0.2 0.3-0.4	3-5		Put frozen bread rolls in a circle on the low rack.
18	**Frozen cake** (-18 °C)	0.4-0.6 1.0-1.2	5-25		Put one frozen cake in the center, put frozen cake pieces side by side on the low rack. By the help of convection heat the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 26 2011-10-19 7:32:02

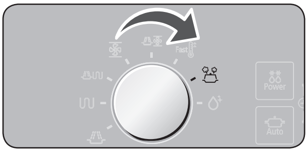
Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
19	**Cake**	0.7-0.8	5-10		Put dough into suitable sized rectangular metal baking dish. Put dish on the low rack. This programme is suitable for batter, such as lemon cake, hazelnut cake and marble cake.
20	**Muffins**	0.3-0.4	5		We recommend to preheat the oven with fast preheat function to 180°C. Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 6 muffins. Set dish in the middle of the low rack.

USING THE AUTO STEAM / CRUSTY COOK MODE

The Auto Steam / Crusty Cook feature provide preprogrammed cooking time. You do not need to set either the cooking time or power level. You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector**.

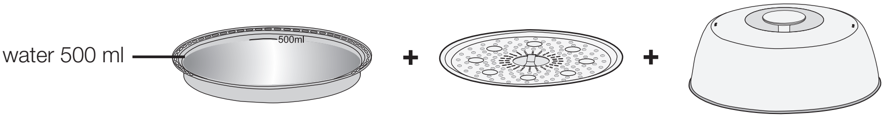
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

1. Turn Mode Selector dial to **Auto Steam / Crusty Cook** mode position.

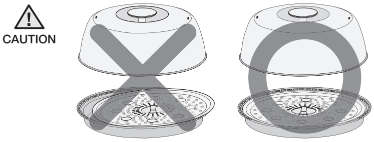


Using the Mode & Container

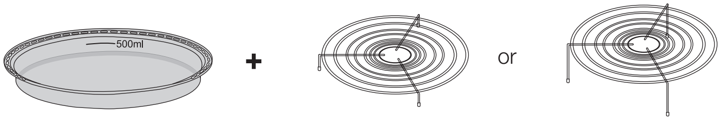
1. Auto steam cook : S-1 to S-5



Steam plate / crusty plate | Steam Tray | Stainless Steel Lid



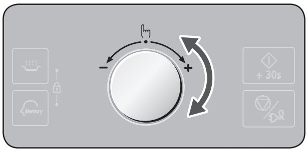
2. Auto crusty cook : C-1 to C-5



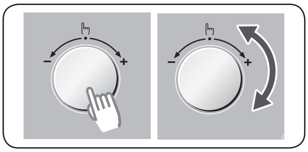
Steam plate / crusty plate | Low rack | High rack

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 28 2011-10-19 7:32:04

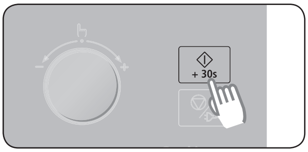
2. Select the type of food by turning the **Multi Function Selector**.
- Auto steam cook : S-1 to S-5
- Auto crusty cook : C-1 to C-5



3. If you want to change serving size; Press the **Selector** button and then select size of the serving by turning the **Multi Function Selector**.



4. Press the **Start** button.



Result : The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

Caution!!

- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500ml of water before use. If the amount of water is less than 500ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- The Pro Steamer should be used only in the mode of “Auto steam / Crusty cook : S-1 to S-5”.
- The crusty plate should be used only in the mode of “Auto steam / Crusty cook : C-1 to C-5”.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

How to clean the Steam plate / Crusty Plate
Clean the Steam plate / crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The Steam plate / crusty plate is not dishwasher-safe.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 29 2011-10-19 7:32:04

Auto Steam / Crusty Cook Features

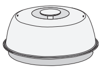
The following table presents 5 Auto Steam Cook and 5 Crusty Cook programmes. It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations.
Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience.

These programmes can only be used together with the combined steam & crusty plate accessory. Programmes number S-1 to S-5 will be used with the steamer, while programme number C-1 to C-5 will be used with the crusty plate (plate of Steamer) only.

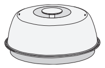
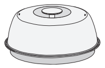
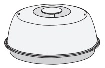
Regarding the **Steam Cook programmes (S 1-5)** the cooking time depends on size, thickness and type of food. These programmes are suitable for medium sized food or pieces of food. When steaming thick slices or big sized pieces of food, keep covered and let stand for 2-5 minutes after cooking.
When steaming very thin sliced food, or soft cooking vegetables, we recommend stopping the automatic cooking process 2-3 minutes before end of time, by pressing stop button.

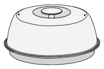
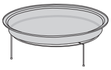
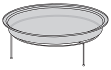
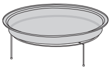
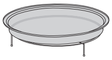
The following table presents 5 **Auto Crusty Cook Programmes.(C1-5)**
It contains its quantities, standing times after cooking and appropriate recommendations.
Cooking times and power levels are pre-programmed for your convenience.
When using programme 1-3 you do not need to preheat the crusty plate, before using programme 4 and 5 please follow preheating advice in the table.

Always place crusty plate and rack in the middle of the oven.
Use oven gloves while taking out!

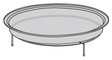
Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
S-1	**Sliced vegetables**	0.2-0.5	-	 plus 500 ml cold water	Rinse and clean the vegetables, cut into slices or similar sized pieces. Pour ½ l water into steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add vegetables and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for medium sized pieces of vegetables such as broccoli florets, cauliflower florets, and sliced carrots.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 30 2011-10-19 7:32:05

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
S-2	**Whole vegetables**	0.2-0.8	-	 plus 500 ml cold water	Rinse and clean the vegetables. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add vegetables and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for whole vegetables, such as corn on the cob, artichokes, whole cauliflower, small potatoes and cabbage cut into quarters.
S-3	**Fish fillets**	0.1-0.6	-	 plus 500 ml cold water	Rinse and clean the fish fillets. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, add fish fillets side by side. You can add salt, herbs and 1-2 tbsp, lemon juice. Cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable. This programme is suitable for fish fillets like rose fish, pollack and cod fish.
S-4	**Boiled eggs**	0.1-0.5	1-2	 plus 500 ml cold water	Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate. Pierce 3-8 fresh eggs, each about 60g (medium size) and set into the small cavities of the tray. Cover with stainless steel lid and set Steamer on turntable. After steaming keep standing for 2-5 minutes.

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
S-5	**Potato cubes**	0.1-0.5	1-2	 plus 500 ml cold water	Rinse and peel potatoes. Cut potatoes into even sized cubes. Pour ½ l water into the steam plate of Steamer. Insert steam tray into steam plate, distribute potato cubes on tray and cover with stainless steel lid. Put Steamer on turntable.
C-1	**Frozen pizza**	0.2-0.3 0.3-0.4 0.4-0.5	-		Put pizza on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable.
C-2	**Frozen oven chips**	0.2-0.3 0.3-0.4	-		Distribute oven chips evenly on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable. Turn chips over, a soon as the oven beeps. Push start to continue process.
C-3	**Potato wedges**	0.2-0.3 0.3-0.4	1-2		Cut potatoes into wedges or cubes. Brush with olive oil, salt and spices. Put potato wedges evenly on crusty plate on the high rack in the middle of the turntable. Turn wedges over, a soon as the oven beeps. Push start to continue process.
C-4	**Quiche**	0.4-0.6 0.6-0.8	5-10		Preheat the crusty plate using 600W + 180°C for 5 min. on turntable. Add quiche dough and filling. Put it on the low rack in the middle of the turntable. Push start to continue process.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 32 2011-10-19 7:32:06

Code	Food	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Accessory	Recommendations
C-5	**Cookies/ Biscuits**	0.1-0.15 0.2-0.25	2-5		Preheat the crusty plate using 600W + 180°C for 3 min. on turntable. Add cookies/ biscuits and put it on the low rack in the middle of the turntable. The first setting is for thin biscuits (3-5mm), the second setting is for thick biscuits (5-7mm).

USING THE MANUAL STEAM COOK MODE

Using Pro Steamer, not only can you Auto Steam Cook, but you can also Manual Steam Cook referring to the Manual Steam Cooking table on the 50-51 page.

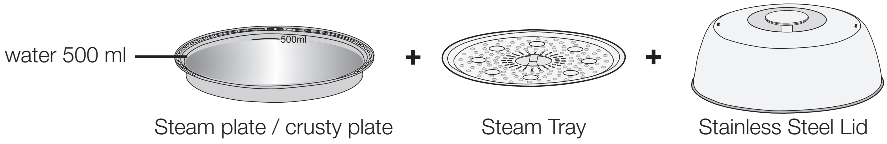
The following procedure explains how to manual steam cook.

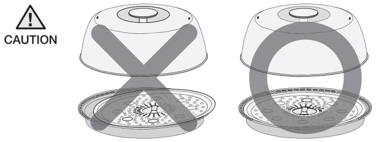
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the Pro Steamer(with food) in the center of the turntable.

Then, close the door.

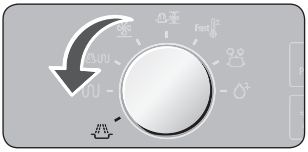
Using the Container



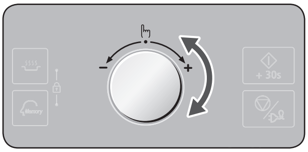


1. Turn Mode Selector dial to **Microwave** mode position.

   Result : The 900W (maximum cooking power) indications are displayed:
   Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector** again until the corresponding wattage is displayed.
   Set the power level (900W) given in Manual Steam Cooking Guide on the 50-51 page.

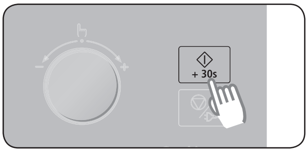


2. Select the cooking time turning the **Multi Function Selector** as required.
   Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Steam Cooking Guide on the 50-51 page.



CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 34 2011-10-19 7:32:06

3. Press the **Start** button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- The end reminder signal will beep 4 times(once every minute).
- The current time is displayed again.

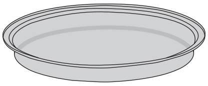
Caution!!

- Never use this Pro Steamer with a different product or model.
  It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside.
  When you use this Pro Steamer, pour at least 500ml of water before use. If the amount of water is less than 500ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the Pro Steamer so that it fits into the Steam plate / Crusty plate.
  The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

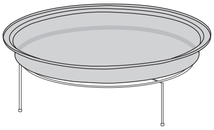
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 35 2011-10-19 7:32:07

USING THE MANUAL CRUSTY COOK MODE

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/ convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from bottom side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cookde result of your food. The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



Steam plate / crusty plate on turntable



Steam plate / crusty plate + High rack

1. Preheat the crusty plate, as described above.

   Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:
   - Combination of convection (180 °C) and microwaves. (600 W power level).
   - Combination of grill and microwaves (600 W power level).

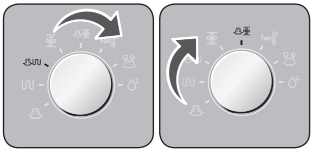
   Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
   - Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
   - Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

3. Place the food on the crusty plate.
   - Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

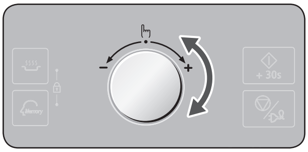
4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.
   - Never place the crusty plate in the oven without the turntable.

5. Turn **Mode Selector** dial to Combi (Gill or Convection) mode position.



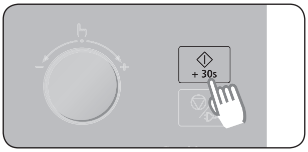
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 36
2011-10-19 7:32:07

6. Select the cooking time turning the **Multi Function Selector** as required.
Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Crusty Cooking Guide on the 60 page.



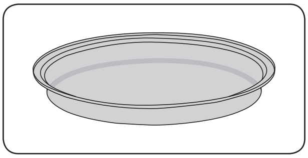
7. Press the **Start** button.

Result : When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute.



How to clean the Crusty plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



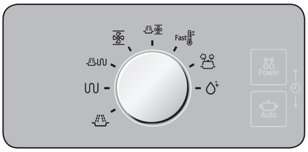
The crusty plate is not dishwasher-safe.

USING MEMORY MODE

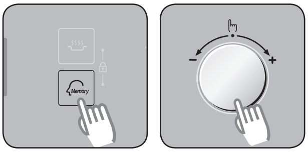
You can memorize your favorite cooking recipes for later use.

To save your recipe to memory:

1. Turn the **Mode Selector** dial to select a mode and enter the steps required before pressing the **Start** button. (Do not press the **Start** button yet.)
(For input, refer to the applicable pages for each function.)



2. When finished with your input, press the **Memory** button to select a memory number (1~3) and press the **Selector** Button.



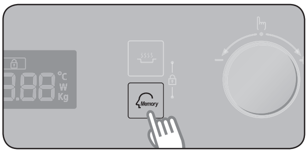
Result

1. Your input will be saved with a one second beep.
2. When finished, you will return to the selected mode.

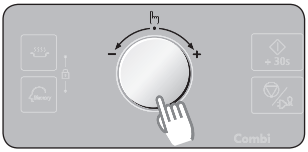
- You can save up to three recipes to memory and add or change them at any time later.
- If a selected memory number is flashing, this indicates that no recipe is stored for that memory number. Whereas, a solid sign indicates that the number contains a stored recipe.
- If you unplug the power cord, your input is deleted accordingly.

To run a memorized recipe:

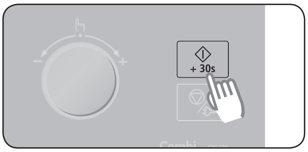
1. Press the **Memory** button to select a memory number (1-3).



2. Press the **Selector** Button.



3. Press the **Start** button.



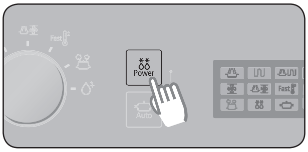
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 38 2011-10-19 7:32:08

USING POWER DEFROST MODE

Setting power defrost mode

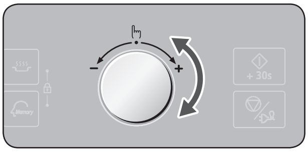
Choose from five pre - programmed microwave settings for defrosting. Defrosting time and power level are automatically set. Simply select the setting and weight to start defrosting.
Open the door. Place the frozen food in the center of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.

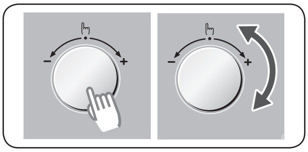


2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector**. (1-5)

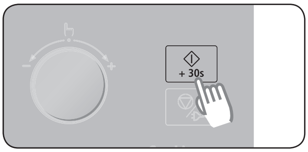
Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.



3. If you want to change serving size; Press the **Selector** Button and then select size of the serving by turning the **Multi Function Selector**.



4. Press **Start** button to start cooking.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over. After you turn over the food, Press start button again.

Important :

- Use only containers that are microwave - safe.
- You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 56 to 57 for further details.

Guide to power defrost programmes

The following table presents 5 Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.

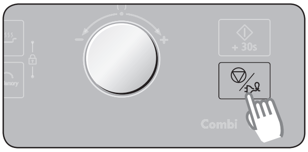
Place frozen meat, poultry, fish and vegetables on a flat glass dish or ceramic plate on turntable. (Refer to page 39 for safety)

No	Frozen food (-18 °C)	Serving size (kg)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Meat**	0.2-2.0	20-120	Always shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	**Poultry**	0.2-2.0	20-120	Always shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	**Fish**	0.2-2.0	20-110	Always shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	**Bread/Cake**	0.1-1.0	10-60	Put bread horizontally, lengthways to the door, on a piece of kitchen paper on the turntable. T urn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls side by side. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crusty pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5	**Vegetables**	0.1-0.8	5-30	Spread vegetables evenly into a flat glass pyrex dish. This programme is suitable for vegetables such as peas, broccoli florets, carrot slices, cauliflower florets and spinach cubes.

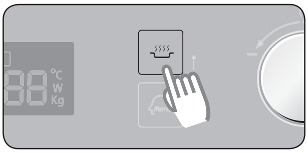
Important : The Power Defrost Mode uses microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

USING THE KEEP WARM MODE

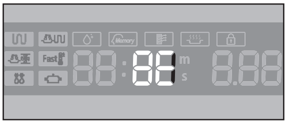
1. Press **Stop/Cancel/Power save** button for standby mode.



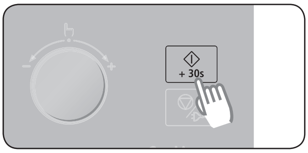
2. Press the **Keep warm** button.



3. Select the item of food that you are keeping warm by turnning the **Multi Function Selector**. (1~4)



4. Press **Start** button.



Result : Keep warm starts. It operate for 30 minutes. When keep warm has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will them beep one time per minute.

keep warm Features

The following table presents 4 Keep warm Programmes. It contains which type of food / ovenware is suitable in each programmes. The time and temperature are pre-programmed for your convenience. The convection heater operates only and it will cycle on and off to keep food warm.
Use oven gloves while taking out!

Code	Item	Temperature	Time	Recommendations
1	**Food**	80 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm roast meat, chicken, gratin, pizza, potatoes and plated meal.
2	**Drink**	80 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm water, milk and coffee.
3	**Bread and pastries**	60 °C	30 min	This setting is suitable for keeping warm bread, toast, rolls, muffins and cake.
4	**Dishes/ Crockery**	70 °C	30 min	This setting is suitable for preheating cup and ovenware. Distribute the crockery over the whole area of turn table. Do not overload the oven. (Maximum load 7 kg)

Important :

- Do not use this function to reheat cold foods.This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.
- Cover liquids and foods which are high moisture contents. But if you want to keep crisp roast or fried foods, do not cover it.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 42 2011-10-19 7:32:10

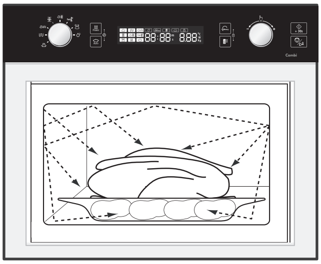
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high - frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave to:

- Defrost
- Cook

Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly by using a stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (Refrigerated or not)

Important : As the center of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure.

- Even cooking of the food right to the center
- The same temperature throughout the food

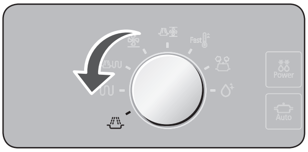
CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 43 2011-10-19 7:32:10

USING MICROWAVE MODE

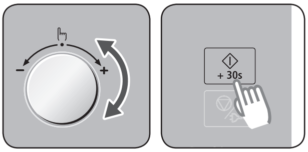
Microwaves are high frequency electromagnetic waves. In microwave cooking, microwave energy penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Setting microwave setting

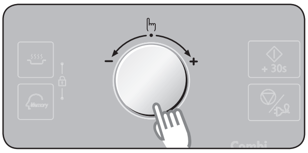
1. Turn **Mode Selector** to **microwave** position. Time and power level will appear on display.



2. Turn **Multi Function Selector** to set desired cooking time. If you do not wish to change power level, press **Start** button to start cooking. (40~230 °C)
   - Default : 900 W
   - 900, 750, 600, 450, 300, 180, 100 W
   - Max. time : 90min

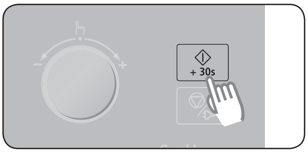


3. To change power level, press **Selector** button and turn **Multi Function Selector** to desired power level. Refer to Cooking Guides (pages 47 to 64) for guidelines on appropriate cooking times and power levels.



4. Press **Start** button to start cooking.

   Result :
   - Cooking starts and when it has finished.
   - The oven will beep and flash “End” four. The oven will then beep one time per minute.



You can chage the cooking time and power level during the cook.
- Cooking time : Just turn **Multi Function Selector**.
- Power level : Press **Selector** button and then turn **Multi Function Selector**.

Quick start :
- If you want to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately. (Mode Selector has to be located to Microwave)

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 44 2011-10-19 7:32:11

Guide to microwave power levels

POWER LEVEL	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	REMARK
HIGH	100	900	For heating up liquids.
HIGH LOW	83	750	For heating up and cooking food.
MEDIUM HIGH	67	600	For heating up and cooking food.
MEDIUM	50	450	For cooking meat and heating up delicate foods.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate foods.

Microwave cookware guide

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium Foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crusting Plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and Earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable Polyester Cardboard Dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast – Food Packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Fine glassware	✓	
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or Grease-proof Paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

"Arcing" is the microwave term for sparks in the oven.

✓ : Recommended
✓✗: Use Caution
✗ : Unsafe

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 46 2011-10-19 7:32:11

Microwave cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers. Always use the turntable, when using microwave mode. Put dishes and food on the turntable.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example, see the chapter with quick & easy tips at the end of guide.

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid.
Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5-7	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300	600	8-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Peas	300	600	7-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Green Beans	300	600	7½-9½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300	600	7-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	7½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 48 2011-10-19 7:32:11

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center.
Brussels Sprouts	250	5-6	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250	4-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	4-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center.
Courgettes	250	3-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4-5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 49 2011-10-19 7:32:11

Steam Guide for Steamer

Pour 500 ml cold water into the steam plate of steamer. Put the steam tray into the plate, add food on tray and cover with stainless steel lid. Put steamer on the turntable. The cooking time depends on size, thickness and type of food.
When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time.
When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time.
Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Food	Portion (g)	Cold Water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Broccoli, florets	400	500	900	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400	500	900	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower, whole	600	500	900	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.
Corn on the cob	400 g (2pcs)	500	900	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400	500	900	10-15	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen Mixed Vegetables	400	500	900	18-23	Distribute frozen mixed vegetables (-18°C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.
Potatoes (small)	500	500	900	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.
Apples	800 g (4 apples)	500	900	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 50 2011-10-19 7:32:11

Food	Portion (g)	Cold Water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Boiled Eggs	3-8 eggs	500	900	15-20	Pierce 3-8 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue Prawns	250 g (5-6pcs)	500	900	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish Fillets (cod fish, rose-fish)	500 g (2-3pcs)	500	900	12-17	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken breast fillets	400 g (2 fillets)	500	900	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 51 2011-10-19 7:32:11

Cooking guide for rice and pasta

Rice – Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

The rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta – Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (Parboiled)	250 375	900	16-18 18-20	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Brown Rice (Parboiled)	250 375	900	22-23 24-25	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Mixed Rice (Nice + Wild Rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	900	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	11-13	5	Add 1000 ml hot water.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 52 2011-10-19 7:32:11

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the center is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 750 W, 600 W, 450 W or even 300 W. Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 53 2011-10-19 7:32:11

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the center, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 54 2011-10-19 7:32:12

Reheating baby food

Baby Food
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30–40 °C.

Baby Milk
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk
Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the center of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 55 2011-10-19 7:32:12

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 56 2011-10-19 7:32:12

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced Meat	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork Steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Chicken	1200 g	28-32		
Fish				
Fish Fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Fish	400 g	11-13		
Fruit				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL
This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking.
It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Five combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill, 180 W + Grill and 100 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 58 2011-10-19 7:32:12

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	2- 2½	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	180 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	9-11	8-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Beef Steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	8-12	6-10	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 59 2011-10-19 7:32:12

Crusty Plate Guide

We recommend to preheat crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate for 3-4 min. and follow the times and instructions in the table. Use oven gloves while taking out.

Food	Portion	Preheat		Cooking		Instructions
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)	
Bacon	4-6 slices (80 g)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.
Grilled Tomatoes	200 g	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.
Potato Wedges	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.
Grilled Vegetables	250 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	5-7	Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Put plate on high rack.
Frozen Pizza	350 g	600 W + 180 °C	4	450 W + 200 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on crusty plate. Put plate on high rack.
Frozen Baguettes	250 g	600 W + 180 °C	3	180 W + 200 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the two frozen aguettes with topping (e.g. vegetables, ham and cheese) on plate. Put plate on high rack.
Frozen Oven Chips	250 g	600 W + 180 °C	4	180 W + 200 °C	12-14	Preheat crusty plate. Distribute oven chips evenly on crusty plate. Put plate on high rack. Turn over after half of cooking time.
Chicken Nuggets	300 g	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 5-6 minutes.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 60 2011-10-19 ⎕⎕ 7:32:12

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the side-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air, circulated by a fan at the left side of cavity.
Five combination modes are available with this model:
600 W + Convection, 450 W + Convection, 300 W + Convection, 180 W + Convection and 100 W + Convection.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 61 2011-10-19 7:32:12

Convection guide

Preheat the convection with the fast pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Portion	Power	Time	Instructions
PIZZA Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 200 °C	7-9	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes
PASTA Frozen Lasagne	400 g	450 W + 200 °C	16-18	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT Roast Beef/ Roast Lamb (medium)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	1st side 15-17 2nd side 10-14	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15minutes.
Roast Chicken	1100-1200 g	450 W + 190 °C	1st side 15-17 2nd side 13-15	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.
BREAD Frozen Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 160 °C	6-8	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic Bread (chilled, pre-baked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	6-8	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE Marble Cake (fresh dough)	700 g	Only 180 °C	70-80	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Muffins (fresh dough)	6x45 g (350-400 g)	Only 175°C	20-25	Fill the fresh dough evenly in a black metal dish for 6 muffins. Put the dish on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Croissants/ Bread Rolls (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	13-18	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.
Frozen Cake	1000 g	180 W + 160 °C	16-18	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 62 2011-10-19 7:32:12

Quick & Easy

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

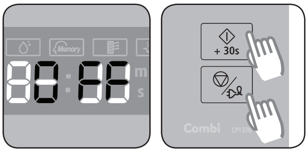
BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

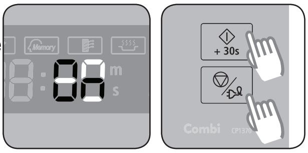
SWITCHING OFF THE BEEPER

You can switch the beeper off whenever you want.

1. To switch beeper off, press **Stop/Cancel/ Power save** and **Start** button at the same time.



2. To switch beeper back on, press **Stop/Cancel/ Power save** and **Start** button again at the same time.

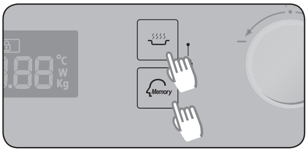


CHILD SAFETY LOCK

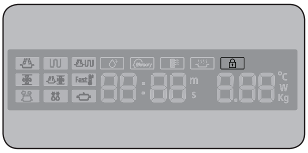
The oven's Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

To lock oven

1. Press **Keep warm** and **Memory** button at the same time and hold for 3 seconds.

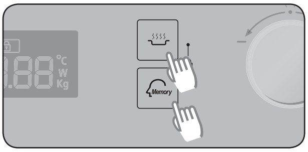


2. Lock symbol appears on display indicating all functions locked.

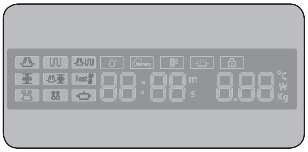


To unlock oven

1. Press **Keep warm** and **Memory** button at the same time and hold for 3 seconds.



2. Lock symbol disappears indicating functions unlocked.

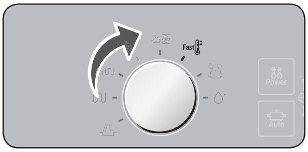


CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 64 2011-10-19 7:32:13

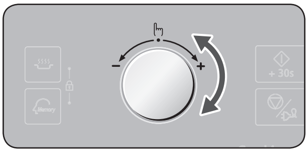
FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

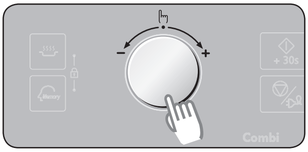
1. Turn **Mode Selector** dial to **Fast Preheat** mode position.



2. Turn **Multi Function Selector** Dial to desired temperature. (Default : 180 °C)



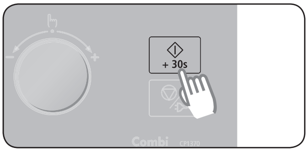
3. Press **Selector** Button to set desired temperature. (40~230 °C)

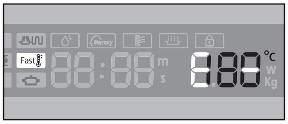


4. Press **Start** button.

   Result : The oven is preheated to the requested temperature.

   - The display times are 8 seconds.
     Ex) In fast preheat mode at 180 °C.





   - Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 4 times and the temperature is kept for 10 minutes.
   - After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 4 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 65 2011-10-19 7:32:14

cleaning and care

CLEANING YOUR OVEN

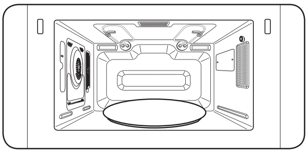
Using the steam clean feature

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface.
After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

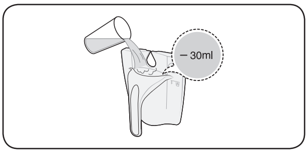
Important:

- Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)
- Use normal water only,and no distilled water.

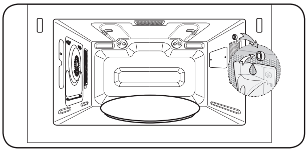
1. Open the Door.



2. Fill with water following guide line inside the water bowl.
- The line is about 30 ml.

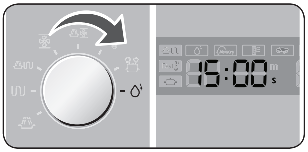


3. Please attach the water bowl in right side of the oven.



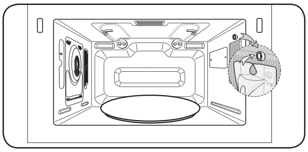
4. Close the door.

5. Turn mode **Selector Dial** to **Steam Clean** mode position. And Press the **Start** Button.

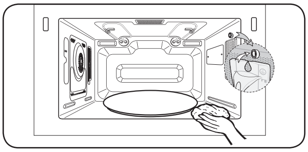


CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 66 2011-10-19 7:32:15

6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel.
Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



- Water Bowl only can be use during "Steam Clean" mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

Cleaning your microwave oven

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

1. Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the floor of the empty oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the inside.

Important

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.

troubleshooting and error code

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

Repairs should only be made by a qualified service technician.

If oven requires servicing, unplug the oven and contact the nearest Samsung Customer Service Center.

When calling, please have the following information ready:

- The model number and serial number (Can be found at rear of the oven.)
- Warranty details
- Clear description of the problem

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

TROUBLESHOOTING

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

Food remains uncooked.

- Ensure timer has been set correctly and Start button pressed.
- Firmly close door.
- Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.

Food is either overcooked or undercooked.

- Make sure appropriate cook time was used.
- Make sure appropriate power level was used.

Sparking and cracking (arcing) occur inside the oven.

- Make sure you are using proper cookware without metal trimmings.
- Make sure no forks or other metal utensils have been left inside the oven.
- If using aluminum foil, make sure it is not too close to inside walls.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference on televisions or radios may occur when the oven is operating. To minimize this effect, try to install oven away from televisions, radios and aerials.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 68 2011-10-19 7:32:15

Electronic interference causes display to be reset.

- Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Condensation appears inside the oven.

- This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.

The fan continues to operate after the oven has been turned off.

- This is a normal occurrence. Cooling fan may continue to operate for up to three minutes after oven has been turned off.

Air flow is detected around the door and outer casing.

- This is a normal occurrence.

Light reflection around the door and outer casing.

- This is a normal occurrence.

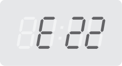
Steam escapes from around the door or vents.

- This is a normal occurrence.

A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.

- This is a normal occurrence.

ERROR CODES

Error Code	General Functions
	TEMP SENSOR OPEN In case the value of the temperature sensor is more than 250 °C during operation / cancellation.
	**TEMP SENSOR SHORT** In case the value of the temperature sensor is less than 5 °C during operation / cancellation.
	OVER 230 °C DURING OPERATION OF MWO MODE In case the temperature rises over 230 °C during operation of mwo mode (fire sensed).
	DAMPER S/W In case it fails to sense the DAMPER to open or close for 1 minutes.

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 69 2011-10-19 7:32:16

technical data

Samsung strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

TECHNICAL DATA

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	3050 W
	Microwave	1550 W
	Grill	1550 W
	Convection	2000 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Outside	520 x 385 x 481 mm
	Oven Cavity	400 x 235 x 385 mm
Volume		36 liter
Weight	Net	26.5 kg approx

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 70 2011-10-19 ␣␣ 7:32:16

note

CP1370EST-UPC_DE68-04022B_EN.indb 71 2011-10-19 7:32:16

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	www.samsung.com www.samservice.com

Code No. : DE68-04022B